

Rezept

Glücksschweinchen

Ein Rezept von Glücksschweinchen, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--------------------------------------|
| 60 g weiche Butter | 50 g Naturjoghurt |
| 1 Ei (Größe M) | 60 g Zucker |
| 80 g Mehl | 1 gestrichener EL Kakaopulver |
| 1 gehäufter EL Kakaopulver | 1 EL Rum (ersatzweise Milch) |
| 1 EL Milch | 100 g Doppelrahmfrischkäse |
| 200 g Himbeer-Kuchenglasur (Fertigprodukt) | 18 kleine Schokoplätzchen |
| 36 Zuckeraugen | rote Zuckerherzen- und konfetti |
| rote Fruchtgummischnüre | Springform (20 cm Ø) |
| 18 Holzstäbchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Butter, Joghurt, Ei, Zucker, Mehl, Backpulver und Kakao mit dem Handrührgerät in 1 Min. zu einem weichen Teig verrühren. In der Form verstreichen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und in ca. 30 Min. auskühlen lassen.
2. Den Kuchen fein zerkrümeln. Rum, Milch und so viel Frischkäse unterrühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen, rund formen und 30 Min. kühlen.
3. Inzwischen die Glasur nach Packungsangabe erwärmen. Die Holzstäbchen 1 cm tief eintauchen und sofort in die Cake-Pops stecken. Jeweils 1 Schokoplätzchen mit einem Klecks Glasur als Schnauze ankleben. Nochmals 15 Min. kühlen.
4. Einen Cake-Pop in die flüssige Glasur tauchen und den Überschuss abklopfen. Den Cake-Pop sofort mit Zuckeraugen, Zuckerherzen (Ohren) und Zuckerkonfetti (Nasenlöcher) dekorieren. Trocknen lassen. Mit den restlichen Pops ebenso verfahren. Die fertigen Cake-Pops mit Schleifen aus Fruchtgummischnüren verzieren.