

Rezept

Osterküken-Cake Pops

Ein Rezept von Osterküken-Cake Pops, am 09.06.2026

Zutaten

300 g heller Tortenboden (Fertigprodukt oder selbst gemacht)	1 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
150 g weiße Kuvertüre	100 g Doppelrahmfrischkäse
einige Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe	10 g Kokosfett
	Zuckerherzen, -konfetti und -blüten

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Kuchen fein zerkrümeln. Die Krümel mit Likör und nach und nach so viel Frischkäse verrühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.
2. Inzwischen die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen. Mit der Lebensmittelfarbe gelb einfärben. Die Holzstäbchen 1 cm tief in die gefärbte Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.
3. Einen Cake-Pop in die flüssige Kuvertüre tauchen, den Überschuss abklopfen und sofort mit Zuckerherzen (Schnabel und Frisur), -konfetti (Augen) und -blüten (Hände und Füße) dekorieren. Mit den restlichen Cake-Pops ebenso verfahren und alle gut trocknen lassen.