

Vanille - Cakepops

- ca. 300g Rührkuchen
- ca. 50-100g Frischkäse
- 200g Kuvertüre in kleinen Stücken
- 20g Kokosfett (z.B. Palmin)
- Cakepop-Stiele
(oder Papierstrohhalm)
- bunte Weihnachts-Streusel



Den Rührkuchen ganz fein zerbröseln und anschließend mit dem Frischkäse gut verkneten. Die Menge des Frischkäses kann variieren, je nach dem, um was für einen Kuchen es sich handelt und wie trocken oder saftig dieser ist. Deswegen anfangs mit etwas weniger beginnen und stoppen, sobald sich der Teig ungefähr wie Knetmasse anfühlt, also gut kneten lässt. Aus dieser Masse Kugeln formen, ca. 20g pro Stück.

Nun eine kleine Menge (20g genügt) der Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle (in 10-Sekunden-Schritten) schmelzen, je die Spitze eines Cakepop-Stils darin eintunken und vorsichtig in eine Kugel stecken. Die mit Stielen bestückten Kugeln ca. 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit sie etwas fester werden.

Die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen (auf keinen Fall zu heiß werden lassen), in ein Glas füllen und die Cakepops darin eintauchen. Gut abtropfen lassen, direkt danach mit Streuseln dekorieren und auf Backpapier setzen.

Viel Spaß :)