



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

- 1 Backmischung für Schokoladenkuchen
- + nötige Zugabe-Zutaten wie Milch/Eier/Butter
- 1 Pkg Frischkäse pur
- 30 Lollistiele
- 1 Pkg CandyMelts oder 500g Weiße Kouvertüre
- Streusel nach Wahl
- Steckmoos

REZEPT: SCHOKO CAKE POPS

- Schokokuchen nach Packung backen und gut abkühlen lassen
- Kuchen fein mit den Fingern zerbröseln und Frischkäse zufügen. Achtung: Nur so viel zugeben, dass der Teig feucht, aber nicht matschig ist {sonst lassen sich nur schwer Kugeln formen}.
- Je ca. 2-3 EL mit den Händen zu einer Kugel formen, auf einen Teller setzen und für 10 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen
- Ein paar Candy Melts bzw. 100g weiße Kouvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Dabei nach 15 Sekunden auf mittlerer Wattzahl immer mal wieder umrühren
- Lollistiele in Candy Melts bzw. Kouvertüre dippen und jeweils in eine Kuchenkugel stecken. Wieder 15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen
- Rest der Candy Melts bzw Kouvertüre in einer Schüssel schmelzen, die Kuchenkugeln auf den Stielen VORSICHTIG durch die flüssige Masse ziehen und anschließend mit Streuseln dekorieren
- Steckmoos bereit legen, die nun fertigen Cake Pops dort hinein stecken und im Kühlschrank mindestens 5 Minuten erkalten lassen

REICHT FÜR 30 PERSÖNLICHEN
 DAUERT 1,5 STUNDEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Candy Melts sind im Vergleich zu Kouvertüre die bessere Wahl, denn sie sind nicht durchsichtig, härten schneller aus und sind durch ihren zuckergussartigen Geschmack perfekt zu dem Schokokuchen. Bekommen könnt ihr Candy Melts in vielen Torten-Dekorier-Geschäften oder auf TolleTorten.de

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

