



## Cake Pops

### Zutaten:

200 Gramm	Löffelbiskuits
75 Gramm	Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
200 Gramm	Frischkäse, natur
100 Gramm	Puderzucker
Nach Bedarf	Zuckerstreusel



Kuvertüre (z.B. weiße Schokolade oder helle Vollmilchschokolade)

### Zubereitung:

1. Zuerst die Löffelbiskuits fein zerbröseln, das geht am besten mit einem schweren Gegenstand wie beispielsweise einem Schnitzelklopfer. Sinnvoll ist, die Packung erst nach dem Zerkleinern zu öffnen
2. Die Brösel durch ein feines Sieb geben und die ausgesiebten, zu großen Brösel nochmals zerkleinern, bis sie durch das Sieb fallen
3. Weiche Butter, Puderzucker, Frischkäse und Vanillezucker miteinander verrühren
4. Die Biskuitbrösel dazugeben und zu einem Teig verkneten
5. Daraus ca. 40 kleine Kugeln formen (Wenn man die Kugeln zu groß macht, werden sie später zu schwer für die Spieße)
6. Die Kugeln etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen
7. Jetzt können die Cake-Pops auf Cake-Pop-Sticks oder gekürzte Schaschlik-Spieße aufgespießt werden (Am besten zuerst mit dem Spieß ein Loch in den Cake-Pop stechen, dann den Spieß in Kuvertüre tauchen und ihn wieder in den Cake-Pop stecken. Dadurch habt ihr einen besseren Halt des Cake-Pops auf dem Stiel)
8. Danach den Cake-Pop mit Kuvertüre bestreichen und mit bunten Zuckerstreuseln nach Belieben dekorieren
9. Nun die fertigen Cake-Pops in ein beschwertes Glas stellen, in einen Steckschwamm oder in ein Styroporstück stecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen

*Lasst sie euch schmecken!*