

# Cake-Pops

## Zutaten:

Einen Fertigrührkuchen aus dem Supermarkt oder wer möchte kann natürlich selbstverständlich nach Hausrezept selber einen Rührkuchen backen.

Für das Frosting:

60 g Butter, 125 g Frischkäse, 100 g Puderzucker

Für die Glasur und Verzierung:

Schokoglasur nach Belieben, Zuckerstreusel, Liebesperlen etc.,  
Zuckerschrift nach Belieben, Lollystäbchen

Den Rührkuchen von evtl. Schokoglasur befreien und in eine Schüssel klein zerbröseln. Das Frosting in einer weiteren Schüssel die weiche Butter und den Frischkäse schaumig schlagen und den Puderzucker unterrühren.

Das fertige Frosting nun esslöffelweise unter die Kuchenbrösel rühren, bis eine modellierbare Masse entsteht. (Die Masse darf weder zu trocken, noch zu nass sein)

Hat der Teig die richtige Konsistenz, können nun daraus Kugeln geformt werden mit ca. 3 cm Durchmesser. Die fertigen Kugeln auf einen mit Alufolie ausgelegten Teller in den Kühlschrank für 15 min. stellen. In der Zwischenzeit die Schokoglasur nach Anweisung im Wasserbad erhitzen.

Nun die Stiele ca. 1 cm tief in die Glasur tauchen und die Stiele in die Kugeln stecken. Damit die Stiele hinterher schon fest sitzen, nochmals die Kugeln in den Kühlschrank geben für ca. 30 min.

Dann werden letztlich die Kugeln in die Glasur getaucht und die Cake-Pops werden in einen Styroporklotz gesteckt. Wenn die Glasur leicht angetrocknet ist, kann mit den bunten Streuseln etc. weiter dekoriert werden.

Guten Appetit!