

HIMBEER CAKE-POPS

★★★★★ 5 bei 6 Bewertungen



Die beste Verwertungsmöglichkeit für den Kuchenreste.

Zubereitung

- 1** Die Kuchenreste (ich hab einen Biskuitteig (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>) verwendet) zerbröseln. Die Brösel mit der Frischkäse & Himbeermarmelade verrühren und aus der Masse walnussgroße Kugeln formen.
- 2** Die Kugeln für 20-30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 3** Danach einen Mikadostaberl (alternativ Holzstaberl) in jedes Kugel stecken und die Kugeln nochmal 20 Minuten in den Gefrierschrank legen.
- 4** In der Zwischenzeit die Schokoglasur zubereiten: Für die Glasur 20 g Kokosfett in eine Schüssel legen und die Himbeerkuventüre (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/himbeer-kuventuere/>) (alternativ Vollmilch oder weiße Schokolade//Kuvertüre) dazulegen.
- 5** Gemeinsam über einem Wasserbad schmelzen.
- 6** Die ausgekühlten Cake Pops in die jeweilige Glasur tauchen, mit Zuckerstreusel bestreuen und zum Trocknen in ein Glas stellen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 15 CAKE POPS

TEIG

- 200 g Kuchenbrösel
- 180 g Frischkäse
- 10 g Himbeermarmelade

GLASUR

- 130 g Himbberschokolade
- 20 g Kokosfett
- Zuckerstreusel //
- Kokosett
- Mikados (alternativ Holzstäbchen)