



Cake Pops

Zutaten 15 Stück

Am Vortag für den Teig: 125 g Butter, 1 Bio Zitrone, 90 g Zucker, 2 Eier, 125 g Weizenmehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, 1/2 Teelöffel Vanillezucker, 1 kleine Prise Salz **zu einem Teig verarbeiten und in einer Kastenform ca. 45 Minuten backen.**

35 g Butter

75 g Frischkäse

75 g Puderzucker

70 g Kokosraspel

Für den Mantel:

250 g Weiße Schokolade

125 g Kokosraspel

15 Popspieße oder Schaschlikspieße

- Den erkalteten Kuchen zerbröseln
- Butter, Frischkäse schaumig schlagen. Puderzucker und Kokosraspel hinzufügen
- Die Masse mit dem zerbröselten Kuchen vermengen
- Aus dem Teig Bälle formen (ca. 15) und kalt stellen.
- Stiele einstecken
- Schokolade schmelzen und die „Bälle“ eintauchen bis diese mit Schokolade überzogen sind.
- Anschließend gleich in Kokosraspel wälzen. Alternativ in bunte Streusel, Nüsse.
- Kalt stellen und genießen