

Cakepops

20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:**

::

Papierröhrli oder Cakepops-Stiele
400 g Kuchenreste (Cake, Biskuit,
etc.)

100 g dunkle Schokolade

100 g Vollrahm , zimmerwarm

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss

1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen

1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows

Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Cakepops formen:

Die Kuchenreste in einer Schüssel zerbröseln. Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Rahm dazugeben und gut mischen. Zu den Kuchenbrösmeli geben und mischen. Die Masse zu Kugeln formen und diese auf einem Teller ca. 15 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

Die Kuchenglasuren gemäss Packungsanleitung schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle) und in kleine Gefässe geben.

2 Dekorieren der Cakepops:

Das Papierröhrli (oder Stäbchen) in die Glasur tunken und dann in die Kuchenkugel stecken. Mit allen Kugeln so verfahren.

Dann die Kugeln in die Glasur tunken und kurz abtropfen lassen. Mit Dekorblumen, Marshmallows und verschiedenen Streuseln nach Belieben dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cakepops kannst du gut 1-2 Tage im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.
- Für die Cakepops kannst Du wunderbar Kuchenreste verwerten. Die Kuchenreste können auch eingefroren, bei Bedarf aufgetaut und zu Cakepops verarbeitet werden.



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53