

Geister Cake-Pops

HALLOWEEN-REZEPT

SÜß, EINFACH
UND IDEAL
ZUM GRUSELN



Zutaten

Für ca. 12 Cake-Pops

Für die Cake-Pops:

400 g Rührkuchen
(z. B. kleiner Kastenkuchen
oder fertig gebackener Kuchen)

100 g Frischkäse

200 g weiße Kuvertüre

24 kleine Schokolinsen
oder Zuckeraugen

12 Cake-Pop-Stiele

Zum Dekorieren:

etwas weiße Kuvertüre
(zum Fixieren der Augen)

Zubereitung

- 1 Kuchen zerbröseln**
Rührkuchen in einer großen Schüssel fein zerbröseln. Frischkäse dazugeben und alles zu einer formbaren Masse verrühren.
- 2 Kugeln formen**
Aus der Masse 12 gleich große Kugeln formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 3 Überziehen**
Kuvertüre schmelzen. Die Stiele kurz in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und in die Kugeln stecken. Cake-Pops vollständig mit Kuvertüre überziehen und etwas abtropfen lassen.
- 4 Augen aufsetzen**
Solange die Schokolade noch weich ist, zwei Schokolinsen oder Zuckeraugen als Augen aufsetzen. Zum Trocknen aufrecht in ein Glas oder einen Styroporblock stellen.