



Cakepops mal anders

Zutaten:

300g Kekse
150g Frischkäse
150g Butter
Holzsticks
Schokolade zum Schmelzen



Zubereitung:

Schmelzen Sie zu Beginn die Schokolade in einer Schüssel, die in einem Topf leicht kochendem Wasser steht. Anschließend verrühren Sie den Frischkäse und die Butter zu einer cremigen Maße und geben einen Esslöffel Puderzucker dazu.

Zerböseln Sie nun die Kekse und geben Sie diese unter die Maße welche anschließend in mehrere Kugeln geformt und für 15 min kühl gestellt wird. Die gekühlten Cake-Kugeln werden nun auf Holz-Spieße gesteckt und mit der jeweiligen Schokolade überzogen. Nach Wunsch können Sie Ihre Cakepops zusätzlich noch mit Puderzucker, Himbeeren oder Minze optisch aufwerten

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.