

CAKEPOPS

KUCHEN AM STIEL

Heute gibt es wieder "Post gegen Langeweile" für euch! Dieses Mal findet ihr in unserem Briefpasten einige Zutaten für selbstgemachte Cakepops, die man nicht mal backen muss.. Ihr braucht bloß noch ein paar Kleinigkeiten einkaufen und schon könnt ihr loslegen:



Einkaufsliste:
100g Löffelbiskuits
40g Butter
100g Frischkäse
50 g Puderzucker
Deko nach Bedarf

Schritt 1:

Hol dein Paket mit Deko, Holzstiel, Vanillezucker und Schokolade am Hermann-Lange-Ring 28 ab. Vorsicht, Schokolade noch nicht aufessen!



Schritt 2: Besorge dir die restlichen Zutaten.



Schritt 3:

Zerkleinere die Löffelbiskuits. Ich hab dafür ein Nudelholz und meine Hände benutzt, eine Küchenmaschine wäre sicher schneller gewesen.





Schritt 4:

Füge den Frischkäse, die Butter, den Vanillezucker und den Puderzucker zu den Keksen hinzu und knete die Masse gut durch.

Schritt 5:

Forme mit deinen Händen Bällchen, die etwa so groß sind wie eine Walnuss. Das geht gut, wenn du sie zwischen den Handflächen rollst.

Leg die Bällchen für 1 Stunde in den Kühlschrank.



Schritt 6

Schmilz die Schokolade. Das geht am besten, in dem du einen kleinen Topf ungefähr bis zu Hälfte mit Wasser füllst und das dann zum Kochen bringst. Dann teilst du die Schokolade in kleine Stücke und gibst sie in eine Schüssel. Die stellst du dann vorsichtig in den Topf. Ab und zu musst du dabei auch umrühren.



Stelle dann die Schokolade in einer Schüssel und deine restliche Deko in einer weiteren Schüssel bereit. Jetzt nicht mehr lang warten, sonst wird die Schokolade wieder fest.



Schritt 7:

Verziere deine Cakepops nun nach Belieben. Du kannst sie z. B. erst in die Schokolade tunken und danach noch durch Streusel rollen. Ich hab hier ein paar nur mit Schokolade, ein paar mit Kokosraspeln und ein paar mit beidem dekoriert.

Nun kannst du sie auf deine Stiele stecken und sie sind fertig.

**GUTEN
APPETIT**

