

# Cake-Pops

## Zutaten

200 g	Löffelbiskuits
75 g	Butter
2 Pck.	Vanillezucker
200 g	Frischkäse
100 g	Puderzucker
Sonstiges	Zuckerstreusel, für die Deko
	Kuvertüre

1. Zuerst hackt ihr die Löffelbiskuits fein. Das macht ihr am einfachsten indem ihr die Biskuits in eine Frischhaltefolie oder einen anderen Beutel füllt und mit einem schweren Gegenstand darüber rollt oder stampft (z.B. Teigrolle). Die Brösel gebt ihr dann durch ein feines Sieb und zerkleinert die ausgesiebte Brösel noch mal bis sie durch das Sieb fallen.
2. Die Weiche Butter, Puderzucker, Frischkäse und Vanillezucker verrührt ihr nun miteinander. Die Biskuitbrösel gebt ihr dazu und verknetet alles zu einem Teig. Daraus formt ihr jetzt ca. 40 kleine Kugeln. Wenn man die Kugeln zu groß macht, werden sie später zu schwer für die Spieße. Etwa eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
3. Jetzt können die Cake-Pops auf Cake-Pop Sticks oder gekürzte Schaschlik-Spieße aufgespießt und mit Kuvertüre, Zuckerstreusel o.ä. nach Belieben dekoriert werden.

Man braucht keinen speziellen Ständer, die fertigen Cake-Pops können auch gut in ein Glas gestellt werden. Lasst sie am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**