



GRUNDSCHULE Taufkirchen (Vils)



KULINARIA
RESTAURANT • BAR • CAFÉ

& www.creafood.de



Schnelle Cake Pops

Zutaten 15 Stück

35 g Butter

75 g Frischkäse

75 g Puderzucker

70 g Kokosraspel

Für den Mantel:

250 g Weiße Schokolade

125 g Kokosraspel

15 Popspieße oder Schaschlikspieße

- Den fertigen Kuchen zerbröseln
- Butter, Frischkäse schaumig schlagen. Puderzucker und Kokosraspel hinzufügen
- Die Masse mit dem zerbröselten Kuchen vermengen
- Aus dem Teig Bälle formen (ca. 15) und kalt stellen.
- Stiele einstecken
- Schokolade schmelzen und die „Bälle“ eintauchen bis diese mit Schokolade überzogen sind.
- Anschließend gleich in Kokosraspel wälzen. Alternativ in bunte Streusel, Nüsse.
- Kalt stellen und genießen