

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:**

**Verfasst von:** Elisabeth Huber

## Zutaten

### Cake Pops

250 - 300

G Kuchenreste

200 G Topfen oder Frischkäse

1 PKG Vanillezucker

2 EL Eierlikör oder Amaretto

Süße „Mikado“-Stäbchen aus dem Handel, dickere Schaschlikspieße oder Cake-Pop-Stäbchen

## Schokoglasur

---

CA. 150 G Schoko

---

CA. 100 G Butter

---

### Zubereitung

1. Topfen mit den restlichen gewünschten Zutaten vermischen und im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Der Teig sollte eine feste Konsistenz haben.

2. Masse zu kleinen Kugeln formen, auf Holzspieße oder auf Schoko-Stäbchen stecken und nochmals im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.
3. Die gekühlten Cake Pops in die Schokoglasur tauchen und drehen, sodass die ganze Kugel mit Schoko bedeckt ist.
4. Nach Belieben verzieren und trocknen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

1. Butter und gehackte Schokolade über Wasserbad schmelzen, sodass die Glasur entsteht.

Tipp: Ebenso können auch kleine Kugeln (Pralinen) geformt werden, welche in geriebenen Nüssen, geriebener Schoko, Kakao usw. gedreht werden und in kleine Papierförmchen gegeben werden.