

Kleine  
Küchenhelden

## Zipfelmützen-Cake-Pops mit **Kinder Schokolade** MILCH KAKAO

### Zutaten:

(für ca. 18 Stück)

- 250 g heller oder dunkler Tortenboden (fertig käuflich)
- 12 Riegel **Kinder Schokolade** MILCH KAKAO (= 150 g)
- 50 g Butter
- 80 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Puderzucker
- ca. 15 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
- 18 g große weiße Zuckerperlen
- 2 TL weiße Mini-Zuckerperlen

Außerdem: Cake-Pop-Stiele

### Zubereitung:

1.

Tortenboden fein zerkrümeln. **Kinder Schokolade** MILCH KAKAO mit Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen, mit Frischkäse und Krümeln vermischen und ca. 30 Minuten kalt stellen, bis die Masse zu Kugeln formbar ist.

2.

Die Mischung erst zu 18 kleinen Bällchen und dann zu Kegeln formen. Für die Glasur Puderzucker mit etwas Wasser glattrühren und mit Lebensmittelfarbe einfärben.

3.

Die Kegel auf Spieße stecken, in die Glasur tauchen, große Perlen als Zipfel andrücken, den unteren Rand mit Mini-Perlen garnieren, trocknen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: **ca. 45 Minuten**

Kühlzeit: **ca. 30 Minuten**

**Portionen: 18**

**Pro Portion: 45 g**

**Pro Portion: 196 kcal**