



CAKE-POPS MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 35 Min

Kühlzeit:

ca. 30 Min

ZUTATEN

für 9 Portionen

- 6 Stück Milch-Schnitte®
- 200 g dunkle Kuchenglasur
- ca. 50 g weiße Kuchenglasur

Außerdem:

- 9 Cake-Pop-Stiele

ZUBEREITUNG

1

6 Stück Milch-Schnitte® in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. Dunkle Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Je 2 Quadrate der Milch-Schnitte® mit etwas Glasur aufeinander kleben und mit einem Cake-Pop-Stiel fixieren.

2

Würfelfränder nach Bedarf gerade schneiden. Cake-Pops in Kuchenglasur tauchen und trocknen lassen.

3

Weißer Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen, Cake-Pops in Spielwürfel-Optik garnieren, ca. 30 Minuten kalt stellen und servieren.

Tipp: Geben Sie die restlichen Stücke Milch-Schnitte® mit einigen Früchten und Pudding in Dessertgläser und servieren Sie diese gut gekühlt als Nachspeise.

Portionen:	9
Pro Portion:	47 g
Pro Portion:	110 kcal