



CAKEPOPS MIT



🕒 Zubereitung: 130 Minuten

🥄 Davon aktiv: 40 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 200 g Butter (Raumtemperatur)
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 80 ml Orangensaft
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 60 g Frischkäse (fettarm)
- 18 kinder Schoko-Bons

FÜR DIE DEKO

- 200 g Zartbitterschokolade
- Zuckerstreusel

AUSSERDEM

Springform 24 cm, Backpapier, Papierstiele

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier hinzugeben und alles verquirlen. Dann Orangensaft, Mehl sowie Backpulver hinzugeben und die Mischung mit einem Teigschaber glattrühren.
- 2 Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 15 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen.
- 3 Den Kuchen in eine Schüssel zerkleinern, den Frischkäse hinzufügen und alles glattrühren.
- 4 kinder Schoko-Bons halbieren.
- 5 Einen Esslöffel Teig nehmen, einen halben kinder Schoko-Bons hineindrücken und eine Kugel formen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Die Stiele in die Kugeln stecken und diese auf einem Teller platzieren.
- 6 Für die Deko Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend in ein hohes Gefäß füllen.
- 7 Die Cakepops in die Schokolade tauchen, mit Streuseln bestreuen und in einem Glas abkühlen lassen.

Portionen: 36

Pro Portion: 33 g / 126 kcal

