



Cake Pops mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 2 Stunden



Wartezeit:
ca. 30 Minuten



Zutaten
für 12 Stück

Für den Schokoladenkuchen:

2 kinder Riegel
50 g Butter, weich
20 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Gr. S)
40 g Magerquark (max. 10 % Fett)
40 g Weizenmehl (Type 405)
1 EL Backkakao, stark entölt
½ TL Backpulver
1 EL Milch (1,5 % Fett)

Für die Cake-Pop-Masse:

2 EL Maracujasaft
25 g Butter, weich

Für die Deko:

5 kinder Riegel
Goldpulver, essbar
Zuckerstreusel

Zubereitung:

1. Schritt:

Für den Schokoladenkuchen Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175 °C). kinder Riegel fein hacken. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Ei unterrühren. Quark unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und mit der Milch ebenfalls unter die Masse rühren. Zum Schluss die Hälfte der kinder Riegel unterheben.

2. Schritt:

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, glattstreichen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Schritt:

Kuchen mit den Händen zerkrümeln. Restliche kinder Riegel untermischen. Maracujasaft und Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes unterrühren. Anschließend Masse zu gleich großen Kugeln formen (ca. ø 2,5 cm) und je mit einem Cake-Pop-Stiel versehen. Cake Pops ca. 30 Minuten einfrieren.

4. Schritt:

Für die Deko kinder Riegel grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Schokolade in ein hohes, schmales Gefäß geben und Cake Pops darin eintunken, kurz abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Mit Zuckerstreuseln dekorieren und warten bis der Überzug ausgehärtet ist. Zum Schluss mit Goldpulver bestäuben.

Utensilien:

Backofen, Messer, Schneidebrett, Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Sieb, Backpapier, Springform (ø 20 cm), 12 Cake-Pop-Stiele, Gefrierschrank, Herd, Topf, Schüssel, (schmales, hohes) Gefäß

Portionen:	12
Pro Portion:	70g
Pro Portion:	248 kcal

Tipp: Passt das Goldpulver farblich nicht zu eurer Deko, könnt ihr sie leicht mit anderen essbaren Farbpulvern dekorieren, z.B. pinkes Rote-Bete-Pulver oder auch Glitzerpulver sieht besonders aus.

