

Cake-Pops ohne Backen aus Löffelbiskuit-Keks

Wir haben ein Rezept gefunden, mit dem man leckere Cake-Pops fürs Kaffeetrinken gemeinsam mit den Kindern machen kann- ohne Mehl und Backen ☺
Am besten bereitet man sie einen Tag vor dem Verzehr vor- dann können sie gut durchziehen

Zutaten (für 40 Cakepops):

200 g Löffelbiskuits
75 g Butter
2 Pck. Vanillezucker
200 g Frischkäse
100 g Puderzucker
n. B. Zuckerstreusel, für die Deko
Kuvertüre
Cake-Pop Stiele oder gekürzte Schaschlikspieße



Zubereitung

Arbeitszeit ca. 1 Stunde /Ruhezeit ca. 13 Stunden (über Nacht)/ Gesamtzeit ca. 14 Stunden

Zuerst die Löffelbiskuits fein hacken, dies geht am einfachsten mit einem schweren Gegenstand wie beispielsweise, wenn man sie in einen Gefrierbeutel füllt und mit einem Schnitzelklopfer oder einem Nudelholz zu Bröseln klopft . Alternativ kann man auch, falls vorhanden, eine Küchenmaschine nehmen. Evtl. die Brösel dann noch mal durch ein feines Sieb geben.

Weiche Butter, Puderzucker, Frischkäse und Vanillezucker miteinander verrühren. Die Biskuitbrösel dazugeben und zu einem Teig verkneten. Daraus ca. 40 kleine Kugeln formen. Wenn man die Kugeln zu groß macht, werden sie später zu schwer für die Spieße. Etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Jetzt können die Cake-Pops auf Cake-Pop Sticks oder gekürzte Schaschlik-Spieße aufgespießt und mit Kuvertüre, Zuckerstreusel o.ä. nach Belieben dekoriert werden.

Man braucht keinen speziellen Ständer, die fertigen Cake-Pops können auch gut in ein Glas gestellt werden. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Quelle:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2667521418759265/Schnelle-Cake-Pops-ohne-Backen.html>