

## Cake Pop Herzen

### Zutaten für 24 Cakepops:

- 1 Rührkuchen (oder unser [Schneller Rührkuchen](#))

### Für die Ganache

- 300 g Schokolade (nach Wahl)
- 100 ml Sahne



### Für die Deko

- Schokolade (dunkle)
- 300 g Candymelts
- 24 Cakepopstiele

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Ruhezeit:** 100 Minuten

### Cake Pop Herzen selber backen - so gehts:

1. Backe zuerst einen [schnellen Rührkuchen](#) und lass ihn gut auskühlen. Zerbröseln ihn dann sehr fein.
2. Schmelze für die Ganache die Schokolade in der Sahne und lasse die Schokosahne etwas abkühlen.
3. Mische soviel Ganache in den zerbröselten Kuchen, bis ein Teig entsteht, der sich so gut wie Knete formen lässt.
4. Drücke den Teig durch einen kleinen Herzausstecher und lege ihn dann auf einen Teller. Wenn du den gesamten Teig zu Cake Pop Herzen geformt hast, stellst du den Teller mit den Herzen für eine Stunde in den Kühlschrank.
5. Schmelze die Candy Melts unter Zugabe von etwas Kokosfett in der Mikrowelle. Nimm dir Cake Pop Stäbchen und tauche sie 1 cm tief in die geschmolzenen Candy Melts. Stecke sie dann zur Hälfte in die Cake Pop Herzen.
6. Gib die Cake Pop Herzen nun nochmal für 10 Minuten in den Kühlschrank.
7. Anschließend tauchst du die Cake Pop Herzen komplett in die rote Candy Melt Glasur und lässt sie gut abtropfen.
8. Wenn du möchtest, kannst du sie nun noch nach Belieben verzieren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

