

Kuchen am Stiel - 5 einfache Rezepte & Ideen



3. Käsekuchen am Stiel mit Tiefkühlkuchen

Kuchen am Stiel mit Fertigmöhlen ist dann ideal, wenn du keine Zeit zum Backen hast.

- Besorge dir einen Tiefkühl-Käsekuchen und schneide ihn noch gefroren in 12 Stücke.
- Schmelze Schokoglasur.
- Tauche jeweils das Ende eines Eistiels hinein und stecke es dann in die breite Ecke deines Kuchenstücks.
- Wenn die Schokolade rund um den Stiel fest geworden ist, kannst du das Kuchenstück ganz in Schokolade tauchen.
- Verziere es dann mit Schokolade und Keksen nach deinem Geschmack. So schnell ist dein **Kuchen am Stiel ohne Backen** fertig.

4. Der Klassiker: Cake Pops

Der bekannteste Kuchen zum in die Hand nehmen ist wohl der Cake Pop. Das sind kleine runde Kuchen Pralinen, die fast mit einem Haps im Mund sind. Du kannst sie mit Hilfe eines Cake Pop Makers aus reinem Röhrcuchen Teig backen oder nach einem Cake Pop Rezept zubereiten. Dafür wird gebackener Kuchen zerkrümelt und mit einem Frosting verknetet. Anschließend werden die Cake Pops in Schokolade oder andere bunte Glasur getaucht und verziert. So gehts: [Schoko Cake Pops Rezept](#)

5. Cakesicles aus der Backform

Last but not least kannst du Kuchen am Stiel auch in [speziellen Backformen](#)* backen. Gut geeignet für Cakesicles sind die gleichen Formen wie für Eis am Stiel. Daher heißen Cakesicles auch Kucheneis am Stiel oder Eiskuchen. Nach dem Backen in der Form kannst du Cakesicles einfach genauso verzieren und dekorieren wie alle anderen Rezepte.

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

