

Leichte Schoko-Cake-Pops mit Frischkäse-Frosting

Zutaten für 16 Cakepops:

Für den Teig

- 100 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Päckchen Backpulver
- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch



Für das Frosting

- 30 g Butter (weich)
- 85 g Puderzucker
- 80 g Frischkäse (Philadelphia Milka o.ä.)

Für die Deko

- Schokoglasur
- Bunte Streusel
- 16 Cakepopstiele

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Ruhezeit: 75 Minuten

Zuerst verrührt ihr 100 g weiche Butter, 30 g Zucker, 2 Eier, eine Prise Salz und ein Tütchen Vanillezucker zu einem schaumigen Teig. Gebt anschließend 200 g Mehl und eine halbe Tüte Backpulver dazu. Außerdem hinzu kommen noch bis zu 4 Eßlöffel Milch bis ein zäher Teig entsteht. Dieser kommt nun in eine gut gefettete Backform und wird bei 180°C für ca. 20 Minuten gebacken. Dann lasst ihr ihn am besten über Nacht abkühlen.

Für das Frischkäse-Frosting mischt ihr nun 30 g zimmerwarme Butter mit dem Frischkäse und rührt den Puderzucker unter.

Jetzt schneidet ihr den Rand Eures Rührkuchens ab und zerbröselst den Kuchen fein in eine Schüssel. Gebt dann das Frischkäse-Frosting zu, bis ein leicht knetbarer Teig entsteht.

Nun könnt ihr kleine Kügelchen mit einem Gewicht von 20-35 g rollen und auf einen Teller legen. Sind alle Kügelchen gerollt, geht es zunächst für eine Stunde in den Kühlschrank.

Schmelzt nun etwas Schokoglasur und dippt die Cake Pop Stiele etwa einen Zentimeter tief in die Schokolade. Danach steckt ihr sie bis etwa zur Hälfte in die Cake Pops und stellt sie dann wieder für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank, damit die Schokolade fest wird und der Stiel hält.

Jetzt könnt ihr die Cake Pops nach Belieben verzieren.

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

