

Rezept für Cake-Pops von MaWe-Pack

Nach der Rezeptur unserer Mitarbeiterin Katrin Olbricht

Zutaten für den Grundteig:

- 50 g Margarine
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Kakao
- ca. 4 EL Milch
- 1 – 2 Prisen Zimt
- 100 -150 g Frischkäse
- 1 EL Puderzucker



Dekoration:

200 – 250 g Zartbitter-Kuvertüre
Streusel

Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren, Salz und Ei dazugeben, Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Kakao und Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

In ein mittelgroßes Blech oder eine gefettet Auflaufform geben und bei 175 Grad ca. 15- 20 min. backen.

Abkühlen lassen und fein zerkrümeln.

Mit dem Frischkäse und dem Puderzucker vermengen und ca. 1 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen. Danach kleine Kugeln formen und auf die Spieße stecken (die Spieße leicht in Kuvertüre eintauchen – dann halten die Kugeln besser) stecken. Erneut eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Dann die Cake Pops in die Glasur tauchen und nach Wunsch dekorieren.

Wir wünschen viel Spaß und einen guten Appetit