

Cake Pops...

... ganz ohne backen

Zutaten für 20 Stück:

- 200 g Löffelbiskuits
- 50 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 150 g Doppelrahm Frischkäse



Und so werden sie gemacht:

- Zerkleinere die Löffelbiskuits in möglichst kleine Krümel. Am besten geht das in einer Küchenmaschine oder du steckst die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel und zerbröselst sie mit einem Nudelholz
- Verühre in einer Schüssel die weiche Butter, den Puderzucker, den Vanillinzucker und den Frischkäse
- Gebe dann die Biskuitbrösel dazu und verknete alles zu einem formbaren Teig
- Forme aus dem Teig nun 20 etwa gleich große Kugeln und lege sie auf einen Teller
- Stelle die CakePops dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank
- Wenn die Kugeln fest sind, kannst du sie ganz nach Lust und Laune verzieren (z. B. mit Schoko- und Zuckerstreuseln oder Kuvertüre)

Guten Appetit!

