

Monster-Cake-Pops



Schwierigkeit: Mittel



Dauer: 60 Min.    

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

- 400 g Kuchenreste (z. B. Schokoladenkuchen)
- 200 g Frischkäse

FÜR DIE DEKO:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiße Schokolade
- Lebensmittelfarbe (grün, blau, rot, gelb)
- Zuckeraugen
- Bunte Zuckerstreusel
- Cake Pop Stiele

1. Kuchen vorbereiten:

Die Kuchenreste in eine Schüssel bröseln und den Frischkäse hinzufügen. Alles gut vermengen, bis eine formbare Masse entsteht.

2. Kugeln formen:

Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Kugeln fest werden.

3. Schokolade schmelzen:

Die Zartbitterschokolade und die weiße Schokolade separat im Wasserbad schmelzen. Die weiße Schokolade in verschiedene Schälchen aufteilen und jeweils mit unterschiedlichen Lebensmittelfarben einfärben.

4. Cake Pops tauchen:

Die Spitzen der Cake Pop Stiele in die geschmolzene Schokolade tauchen und dann in die Kuchenbällchen stecken. Anschließend die Cake Pops vollständig in die geschmolzene Schokolade tauchen und überschüssige Schokolade abtropfen lassen.

5. Dekorieren:

Während die Schokolade noch weich ist, die Cake Pops mit Zuckeraugen, bunten Zuckerstreuseln und anderen essbaren Dekorationen verzieren.

6. Fest werden lassen:

Die dekorierten Cake Pops in ein Glas oder Styroporblock stecken und vollständig aushärten lassen.

Hinweise:

Die Cake Pops sehen besonders lustig aus, wenn die Dekoration ungleichmäßig und verspielt ist.

Verschiedene Farben und lustige Gesichter machen die Monster Cake Pops zu einem echten Hingucker auf jeder Kinderparty.

