



ERDBEER-CAKE-POPS

Sie sind bezaubernd klein, rund und lecker, und dabei noch ein ziemlicher Hingucker. Gerade jetzt zur Erdbeerzeit leuchten die Kuchen-Lollis auf jeder Kaffeetafel – nur nicht sehr lange, denn sie sind schwupps im Mund verschwunden. Die Mischung aus Erdbeere und Frischkäse macht sie zu einem herrlich sommerlichen Snack.

Sie sind schnell und einfach aus Kuchenresten gezaubert – obwohl ... bleibt bei euch jemals Kuchen übrig? Am besten verwendet ihr Reste vom Tortenboden oder Rührkuchen, dann bleibt der Teig saftig. Als Dekor sind eurer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Ob pur mit Schokolade ummantelt, in Streuseln oder Kokosraspeln gewälzt: hier könnt ihr euch kreativ verausgaben. Viel Spaß dabei!

[Direkt zu den Zutaten](#) | [Direkt zum Rezept](#)

Zutaten für 20 Stück

Zutat	Menge
Rührkuchenreste	200 g
Frischkäse	40 g
Erdbeermarmelade	80 g
Vanilleglasur	100 g
Weißer Schokolade	75 g
Sehr kleine Erdbeeren	20 Stück
Cake-Pop-Stiele	20 Stück
Styroporblock	

Verführung am Stiel



Schritt 1:

Wascht eure Erdbeeren, entfernt die Stängel und stellt die Früchte für die spätere Verwendung beiseite. Nun zerbröselst ihr den Rührkuchen sehr fein und vermengt ihn mit der Marmelade und dem Frischkäse zu einer gleichmäßigen Masse. Diese stellt ihr mindestens eine halbe Stunde kalt.

Schritt 2:

Formt und rollt aus dem Teig 20 kleine Kugeln, etwa in Haselnussgröße. Sie sollten wirklich nicht größer sein, denn sonst sind sie später schwer zu essen und auch zu mächtig. Die Cake-Pop-Kugeln, die ihr mit frischen Erdbeeren füllen möchtet, drückt ihr flach, legt eine Erdbeere darauf und umformt sie dann wieder gleichmäßig mit dem Teig. Setzt alle Kugeln mit Abstand auf einen Teller und stellt sie nochmals für eine Stunde kalt.

Schritt 3:

Zur Fertigstellung schmelzt ihr die Vanilleglasur im heißen Wasserbad. Ist diese gelöst, gebt ihr die weiße Kuvertüre dazu und rührt beides zu einer glatten

Glasur.

Schritt 4:

Nun steckt ihr zuerst nur eure Cake-Pop-Stiele in die Glasur und pikst jeden dann in eine Teigkugel – so hält es besser! Lasst das Ganze kurz abkühlen und wendet dann jede Teigkugel am Stiel in dem Guss. Wenn ihr die Kugel um sich selbst dreht, verteilt sich die Glasur ganz gleichmäßig um den Teig.

Schritt 5:

Lasst eure Teig-Lollis kurz abtropfen und steckt sie zum Auskühlen in einen Styroporblock. Wer die Lollis noch verzieren möchte, muss dies tun, während die Glasur noch feucht ist. Im Kühlschrank halten sich eure Cake-Pops zwei Tage frisch – bei uns nicht