



OSTER-CAKE-POPS

Für ca. 20 Portionen

300 g Fertigmilchkuchen (z. B. Zitronenrührkuchen), 60 g weiche Butter, 70 g Puderzucker, 140 g Frischkäse, 150 g weiße Kuvertüre, verschiedene Lebensmittelfarben, Zuckerkonfetti und Zuckerblüten, Holzstäbe

1

Kuchen fein in eine Schüssel zerbröseln. Butter, Puderzucker und Frischkäse hinzufügen.

2

Aus der Masse mit den Händen kleine Bällchen formen, ca. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Bällchen auf Holzstäbe spießen, erneut kühlen.

3

Kuvertüre schmelzen, in mehrere Gefäße verteilen, jeweils ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe hinzugeben. Cake Pops in die Kuvertüre tauchen, bis diese rundum überzogen sind.

4

Nun folgt die Deko: Zuckerkonfetti ergibt die kleinen Augen und Nasen der Oster-Cake-Pops, aus halbierten Blüten lassen sich Flügel, Füße, Ohren und Schnäbel der Tierchen formen.

5

Cake Pops im Anschluss an einem kühlen Ort gut durchtrocknen lassen.
Bon Appetit!