



## Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

70 g weiche Butter

60 g feiner Zucker, 1 Prise Salz

Mark von  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote

1 Ei, 75 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Butter für die Form

Für das Frosting:

30 g Frischkäse (Vollfettstufe)

35 g gesiebter Puderzucker

Für die Verzierung:

125 g dunkle Kuvertüre

bunte Zuckerstreusel

**Haltbarkeit:** ca. 3 Tage  
(kühl gelagert)

Backofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) vorheizen. Eine kleine Kastenform (16–18 cm Länge) mit Butter einfetten.

Butter mit Zucker, Salz und Vanillemark schaumig schlagen, Ei hinzugeben und gründlich unterrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter die Mischung rühren. Den Teig in die Form geben und auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für das Frosting den Frischkäse kurz aufschlagen und nach und nach den Puderzucker unterrühren.

Die harten Ränder des Kuchens wegschneiden. Kuchen mit den Händen zerbröseln und Kuchenbrösel mit dem Frosting vermischen. Aus der Masse 12 Teigkugeln formen und diese ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann jede Teigkugel auf einen Stick spießen.

gel auf einen Stick spiessen.

Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Teigkugeln in die Kuvertüre tauchen, dann kurz antrocknen lassen. Die Zuckerstreusel auf die noch feuchte Glasur streuen bzw. die Kugeln in den Streuseln wälzen. Die Cake Pops vollständig trocknen lassen.



Füllen Sie einen hübschen Topf oder ein