

# HIMBEER CAKE-POPS

★★★★★ 5 bei 6 Bewertungen



Die beste Verwertungsmöglichkeit für den Kuchenreste.

## Zubereitung

- 1 Die Kuchenreste (ich hab einen Biskuitteig (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>) verwendet) zerbröseln. Die Brösel mit der Frischkäse & Himbeermarmelade verrühren und aus der Masse walnussgroße Kugeln formen.
- 2 Die Kugeln für 20-30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 3 Danach einen Mikadostaberl (alternativ Holzstaberl) in jedes Kugel stecken und die Kugeln nochmal 20 Minuten in den Gefrierschrank legen.
- 4 In der Zwischenzeit die Schokoglasur zubereiten: Für die Glasur 20 g Kokosfett in eine Schüssel legen und die Himbeerkuventüre (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/himbeer-kuventuere/>) (alternativ Vollmilch oder weiße Schokolade//Kuvertüre) dazulegen.
- 5 Gemeinsam über einem Wasserbad schmelzen.
- 6 Die ausgekühlten Cake Pops in die jeweilige Glasur tauchen, mit Zuckerstreusel bestreuen und zum Trocknen in ein Glas stellen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 15 CAKE POPS

#### TEIG

- 200 g Kuchenbrösel
- 180 g Frischkäse
- 10 g Himbeermarmelade

#### GLASUR

- 130 g Himbberschokolade
- 20 g Kokosfett
- Zuckerstreusel //
- Kokosett
- Mikados (alternativ Holzstäbchen)