



Quelle: Pixabay

Cake-Pops

ohne Backen! Diese kannst du mit deinen Geschwistern zusammen fertigstellen und vielleicht für den Sonntagstee vorbereiten, dabei sucht ihr noch ein spannendes Spiel aus, welches ihr mit der ganzen Familie spielen könnt! Das wäre doch was, legt los!

Ihr braucht an Zutaten:

200 g

Löffelbiskuits



75 g

Butter



2 Pck.

Vanillezucker



200 g

Frischkäse



100 g

Pudierzucker
Zuckerstreusel,



für die Deko



Kuvertüre

Zubereitung



Zuerst die Löffelbiskuits fein hacken, dies geht am einfachsten mit

einem schweren Gegenstand wie beispielsweise einem Nudelholz



Am besten macht ihr die Packung erst danach auf.

→Die weiche Butter, Puderzucker, Frischkäse und Vanillezucker miteinander verrühren.

→Die Biskuitbrösel dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Daraus ca. 40 kleine Kugeln formen. Wenn man die Kugeln zu groß macht, werden sie später zu schwer für die Spieße. Etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Jetzt können die Cake-Pops auf Cake-Pop Sticks oder gekürzte Schaschlik-Spieße

aufgespießt



in Kuvertüre tauchen,



(in einem Topf schmelzen lassen, frag Mama bitte um Hilfe)

und dann mit **Zuckerstreusel** o.ä. nach Belieben dekorieren.

Ihr braucht keinen speziellen Ständer, die fertigen Cake-Pops können auch gut in ein Glas gestellt werden. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Zubereiten!

