

# CAKE POPS

## ZUTATEN

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 tl Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 50 g weiße Schokolade
- 125 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- Schokoglasur
- Holzspieße
- zum Verzieren:  
Zucker-perlen, Schokoperlen,  
spezielle Osterdekoration



## ANLEITUNG

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. 250 g Butter und Zucker mithilfe eines Rührgeräts cremig schlagen. Hierfür das Gerät auf die höchste Stufe stellen.
3. Die 4 Eier nach und nach in die Schüssel hinzugeben und gut verrühren.
4. Die Zutaten Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz miteinander vermengen
5. Alle Zutaten kommen nun mit der Buttermasse in eine Schüssel und werden gut mithilfe des Rührgeräts durchgemischt.
6. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
7. Den Teig dann für etwa 50 Min. im vorgeheizten Ofen backen.
8. Nach dem Backen den Teig etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen.
9. Den Kuchen dann auf einem Kuchengitter stürzen und nochmals ein paar Stunden ruhen lassen. (Es empfiehlt sich, den Teig bereits am Vortag zuzubereiten)
10. Frosting: Weiche Butter (75 g) mithilfe eines Handrührgeräts cremig schlagen.
11. Frosting: Die weiße Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen und anschließend mit der Butter verrühren.
12. Frischkäse und Puderzucker zum Frosting hinzufügen und alles gut verrühren.
13. Den Kuchen in einer großen Schüssel mit den Händen zerbröseln.
14. Backpapier auf ein Backblech auslegen.
15. Die Krümel mit den Händen gut mit dem Frosting vermengen.
16. Aus der klebrigen Masse formen Sie dann kleine Kugeln, die Sie dann auf das Blech legen.
17. Kugeln für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
18. Tipp: Die kühlen Kugeln lassen sich auch zu einem Hasen- oder Küken-Kopf oder zu einem Ei formen.
19. Die Schokoglasur in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen.
20. Die Kugeln mithilfe der Holzspieße aufspießen und in die Schokoglasur tauchen.
21. Die Dekoration anbringen, bevor die Glasur trocknet.