

## Cake Pops mit Frischkäse und Zitrone

für 18 Stück

300 g heller Tortenboden  
60 g weiche Butter  
70 g Puderzucker  
2 El Zitronenabrieb  
140 g Doppelrahmfrischkäse  
2 El Limoncello-Likör

Schokoladenglasur  
1/3 weiße Schokolade mit getrockneten  
Himbeersplittern  
1/3 Vollmilch Schokolade mit  
Krokantstreuseln  
1/3 Zartbitter Schokolademit Pistazien  
gekackt oder Zuckerdekor

18 Holzspieße



Den Kuchen fein zerkrümeln. Für die Frischkäsecreme Butter, Puderzucker, Frischkäse und Rum mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten lang gründlich verrühren. Mit einem Löffel nach und nach so viel Frischkäsecreme unter die Brösel rühren, bis die Maße gut formbar ist.

*! Sie darf aber nicht zu feucht sein und beim Formen nicht an den Händen kleben!*

Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Minuten kühlen. Inzwischen die Kuvertüre hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Holzstäbchen nacheinander ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken.

Auf einen Teller setzen und nochmals 15 Minuten kühlen.

Die Kuvertüre bei Bedarf wieder erwärmen. Einen Cake-Pop leicht schräg eintauchen und Drehen mit Kuvertüre überziehen. Überschüssige Kuvertüre durch Klopfen am Schüsselrand abschütteln. Dabei den Cake-Pop drehen, damit sich keine Nasen bilden.

Nach Belieben mit Zuckerdekor verzieren und trocken lassen. mit den übrigen Cake-Pops ebenso verfahren.

*Viel Freude beim Nachbacken und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!*