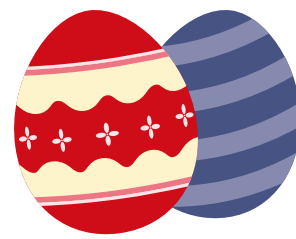




Österliche Rübli Cake-Pops

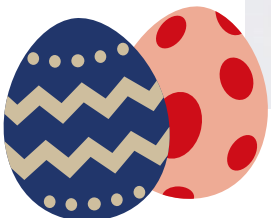


Menge ergibt ca. 15 Stück

- Kuchenform Ø 26 cm
- 15 Holzspieße

Zutaten für den Teig:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 140 g Mehl
- 30 g Schmand
- 1 TI Backpulver
- ca. 200 g große Karotte
- Salz
- Zitrone, Abrieb oder Aroma
- Vanille frisch oder Aroma





Zubereitung Kuchen als Basis:

Butter und Zucker schaumig aufschlagen, die Eier zugeben. Die trockenen Zutaten sowie die geraspelten Karotten und Schmand unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und ca. 40 Minuten backen. Dann komplett auskühlen lassen und stürzen. Den Kuchen fein zerkrümeln.

Für die Frischkäsecreme:

- 200 g Frischkäse
- 60 g Butter
- 70 g Puderzucker

Butter, Puderzucker, Frischkäse 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 15 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Minuten kühlen, am besten frosten.

Für den Schokoladen-Überzug:

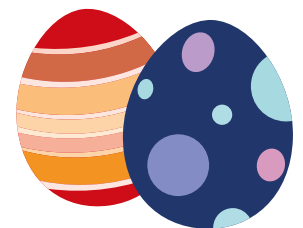
- 300 g weiße Kuvertüre

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. Einen Cake-Pop leicht schräg eintauchen und drehend mit Kuvertüre überziehen. Überschüssige Kuvertüre durch Klopfen am Schüsselrand abschütteln. Dabei den Cake-Pop drehen, damit sich keine Nasen bilden.

Für die Deko:

- Rote Zuckerherzen
- kleine dunkle Schokokügelchen

Die Herzen und Augen einstecken. Auf einen Teller setzen und nochmals 15 Minuten kühlen.



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

Probieren Sie auch unsere Rübli-Oster-Muffins. [Hier entlang](#) zum Rezept.

