



KONFETTI cake Pops

 30 min.
 einfach
 20 Stk.

Das brauchst Du:

Für die Cake Pops::

150 g Biskuitboden oder Kuchenreste, 100 g **SPEISETOPFEN**,
50 g **LIEBLINGSJOGHURT AUS HEUMILCH**, 1 EL Zitronensaft,
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Für die Glasur & Dekoration:

200 g weiße Kuvertüre, verschiedene Speisefarbe zum Einfärben,
kleine Smarties, bunte Zuckerperlen und Streusel, Cake-Pop-Sticks
oder Holzspieße

So machst Du's:

Zuerst zerbröselst Du den fertigen Biskuitboden. Dann den Speisetopfen, das Joghurt, Zitronensaft & -schale gut miteinander verrühren. Anschließend nach und nach die Topfen-Joghurt Masse zum Biskuit geben und gut miteinander vermengen. Je nachdem wie feucht oder trocken die Cake-Pop Masse ist, noch das restliche Topfen-Joghurt dazugeben. Dann ca. 15 Minuten im Kühlschrank kaltstellen und im Anschluss mit den Händen kleine Kugeln formen. Für weitere 60 Minuten in den Kühlschrank geben zum nachhärten.

In der Zwischenzeit kannst Du schon die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen und in mehrere kleine Schüsseln aufteilen. Gib ein paar Tropfen der unterschiedlichen Speisefarbe hinzu und rühre sie gut unter die Schokolade. Jetzt kannst Du die Cake Pops auf die Spieße stecken und in die Schokoglasur eintauchen und mit bunten Streuseln oder Zuckerperlen dekorieren.

Zum Austrocknen am Besten in einen Blumen-Steckschwamm oder ein Stück Styropor stecken. Diese Halterung kannst Du auch noch mit einem Tuch oder Geschenkpapier verzieren und so dann gleich auf den Partytisch stellen.