

Marmeladen-Cake Pops mit Zuckerstreuseln

Zutaten für ca. 40 Stück:

120 g heller Biskuittortenboden (Fertigprodukt)

60 g weiche Butter

150 g Aprikosenmarmelade

100 g Doppelrahmfrischkäse

100 g gemahlene Haselnüsse

50 g Hafer-Schmelzflocken

Außerdem:

100 g Zartbitter-Kuvertüre

100 g Vollmilch-Kuvertüre

Zuckerstreusel und Hafer-Schmelzflocken zum Bestreuen

lange Holzspieße (oder Stäbchen für Cake Pops)

Styroporblock oder Blumensteckmasse

Zubereitung:

- 1. Tortenboden in Stücke brechen und dann in einem elektrischen Zerkleinerer fein zerkrümeln. Butter cremig rühren, nach und nach Marmelade, Frischkäse und die Haselnüsse unterrühren. Zum Schluss die Kuchenkrümel und die Schmelzflocken untermengen, sodass eine formbare Masse entsteht, die nicht an den Händen klebt.**
- 2. Aus der Masse ca. 40 Kugeln formen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.**
- 3. Kuvertüren in Stücke schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren.**
- 4. Spieße etwa 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen, dann in die Cake Pops stechen. Nochmals ca. 15 Minuten kühlen.**
- 5. Dann die Cake Pops durch eintauchen in die Kuvertüre mit Schokolade überziehen. Überschüssige Kuvertüre durch Klopfen am Schüsselrand abtropfen lassen. Spieße in einen Block Styropor oder Blumensteckmasse stecken. Bevor die Kuvertüre ganz fest wird mit einer Mischung aus Zuckerstreuseln und Schmelzflocken bestreuen.**

Zubereitungszeit ca. : 90 Minuten + Kühlzeit

Nährwerte pro Stück ca.:

Kalorien: 92

Joule: 385

Protein: 1,1 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 8 g