Cake Pops mit Butterkeksen

30 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

130 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 10 Cakepops

- 200 g Butterkekse
- 200 g Schokolade (Vollmilch, alle anderen Sorten funktionieren auch)
- 50 ml Sahne

Für die Deko

- Bunte Streusel (oder anderer Gebäckschmuck)
- 10 Cakepopstiele

So werden die Butterkeks-Cake-Pops zubereitet

Zuerst bereitet ihr die Schoko-Ganche zu, indem ihr 100 g Vollmilchschokolade in der Sahne zum Schmelzen bringt und die Masse anschließend für eine halbe Stunde abkühlen lasst. In der Zwischenzeit könnt ihr die Butterkekse fein zerbröseln – es sollten nur noch sehr kleine Stückchen vorhanden sein.

Gebt soviel von der Schoko-Ganache zu den Butterkeksen, wie ihr benötigt um einen knete-ähnlichen Teig zu erzeugen. Aus dem Teig formt ihr dann kleine Kugeln, die ihr anschließend für eine Stunde in den Kühlschrank stellt.

Schmelzt nun die restliche Schokolade im Wasserbad. Dann nehmt ihr eure Cake Pop Stäbchen und taucht sie 1 cm tief in die geschmolzene Schokolade. Steckt sie zur Hälfte in die Teigkugeln und gebt diese anschließend nochmal für 10 Minuten in den Kühlschrank.

Nun geht es ans Verzieren. Taucht die Cake Pops vorsichtig in die geschmolzene Schokolade und dekoriert sie mit Gebäckschmuck eurer Wahl. Wenn die Schokoglasur fest ist, sind eure Cake Pops „Kalter Hund" fertig! Nun könnt ihr sie noch hübsch verpacken oder auch gleich vernaschen ;-)