

# **Cake Pops mit Schokoladenguss**

Sie sind DER Trend in den Backstuben: Die Cake Pops mit Schokoladenguss sind so lecker, das Rezept muss man unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: superscheeli

### Zutaten

| 130 g   | Mehl       |
|---------|------------|
| 80 g    | Zucker     |
| 1 EL    | Kakao      |
| 1 TL    | Backpulver |
| 140 g   | Milch      |
| 50 g    | Öl         |
| 1 Prise | Salz       |

### Für die Pops

| 100 g | Frischkäse  |
|-------|-------------|
| 50 g  | Staubzucker |
| 20 g  | Margarine   |

#### Für die Deko

| 200 g         | Kuvertüre                             |
|---------------|---------------------------------------|
| Nach Belieben | Nüsse (gehackte, oder bunte Streusel) |

## Zubereitung

1. Für Cake Pops mit Schokoladenguss den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Mehl mit Salz, Zucker, Kakao und Backpulver mischen.



- 2. Milch und Öl zu der Mehlmischung geben und alles gründlich verrühren. Den Teig in die Springform füllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen lassen. Den abgekühlten Teig fein zerkrümeln und mit Frischkäse, Staubzucker und Margarine verrühren.
- 4. Aus der Teig-Frischkäse-Masse etwa 2 cm große Kugeln formen. Auf Zahnstocher oder andere Holzspieße stecken und in die Kuvertüre tauchen (alternativ: Die Kugeln mit Kuvertüre überziehen).
- 5. Die Cake Pops mit gehackten Nüssen oder bunten Streusel bestreuen und in Pralinenförmchen legen. In den Kühlschrank stellen, bis die Kuvertüre hart geworden ist, erst dann servieren.

## **Tipp**

Die Cake Pops mit Schokoladenguss nach Belieben alternativ mit weißer Kuvertüre zubereiten.