



Leckere Rentier-Cake Pops

Du brauchst:

- 300 g fertigen Kastenkuchen (z. B. Marmor- oder Schokokuchen, am besten ohne Glasur)
- 50 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 110 g Frischkäse
- ca. 20 Holzspieße
- ein paar Minibrezeln
- rote Smarties
- Zuckeraugen
- 200 g Vollmilchschokolade



So geht's:

Schritt 1:

Den Kastenkuchen zerbröseln und die Butter, den Puderzucker und den Frischkäse dazugeben. Alles gut verkneten, sodass ein weicher Teig entsteht.

Schritt 2:

Nun wird gerollt: etwa tischtennisballgroße Bällchen aus dem Teig formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Schritt 3:

In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Anschließend nacheinander jeden Holzspieß in die Schokolade eintunken und eine Teigkugel damit aufspießen. Durch das Eintauchen des Holzspießes in die Schokolade hält die Teigkugel besonders fest am Stab! Die Kugeln nun noch einmal 15 Minuten kaltstellen. Die restliche Schokolade im Wasserbad stehen lassen, sie wird im nächsten Schritt noch benötigt!

Schritt 4:

Wenn die Kugeln fest am Holzspieß sitzen, können die Teigkugeln komplett in die Schokolade getunkt werden. Anschließend in die noch feuchte Schokolade die Zuckeraugen und eine rote Schokolinse als Nase setzen und eine in der Mitte zerbrochene Brezel als Geweih in die Teigkugel stecken. Zum Trocknen die Spieße in eine Pappe oder eine Styroporplatte stecken und in den Kühlschrank stellen.

Viel Spaß beim Backen wünscht dir das Freunde-Team!