



CAKE-POPS AUS OSTERLAMM- / KUCHENRESTEN

50 g Frischkäse
15 g Butter
25 g Puderzucker
½ Vanilleschote

- Alle Zutaten mit einem Handrührgerät zu einer homogenen Masse schlagen.

Osterlamm-Reste

- Die Osterlamm-Reste zerbröseln und mit der Frischkäse-Masse vermengen.
- Aus diesem Teig ca. 1 EL-große Kugeln formen.

Cakepop-Stäbchen

- Die Stäbchen in die Kugeln stecken und für mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Kuvertüre
Zum Dekorieren z.B. weitere
Kuvertüre, Zuckerperlen,
Fondant, etc.

- Die Kuvertüre in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
- Die nun kalten Kugeln in die warme Schokolade tunken und nach Belieben dekorieren.

