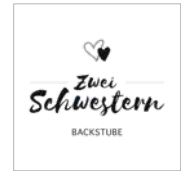


Halloween-Cakepops ca. 12 Stück



Kuchen:

350 g helle
Kuchenreste (Rührteig)

Frosting:

50 g Sahne
100 g weiße Kuvertüre
25 g Frischkäse
½ Vanilleschote

Deko:

Gespent: helle Kuvertüre zum Überziehen,
dunkle Kuvertüre für Augen und Mund

Fledermäuse: dunkle Kuvertüre zum Überziehen,
Oreo Kekse, weiße Perlen, dunkle Kuvertüre

So geht's

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Frischkäse und Sahne verrühren, sowie ausgekratzte Vanilleschote dazugeben.

Kuchen zerkrümeln und mit dem Frosting vermischen.

Etwa 10 min kühlen und dann mit feuchten Händen zu Kugeln formen für Fledermäuse, als Laib mit geradem Boden für die Gespenster.

Cakepop-Stil einstecken und im Tiefkühler ca. 30 min kühlen.

Gespent: mit heller geschmolzener Kuvertüre überziehen und Kuvertüre anziehen lassen. Nun mit dunkler Kuvertüre und einem Zahnstocher Gesicht und Augen aufmalen (Alternative: Lebensmittelfarbe (Stift))

Fledermäuse: Vor dem Überziehen Oreo Kekse teilen und die Unterseite halbieren. Die Oreo-Kekshälften in den Körper stecken. Wieder entnehmen. Körper mit Kuvertüre überziehen und die Oreo-Kekse wieder einstecken. Augen einsetzen (Zuckerperlen weiß) und anziehen lassen. Mit dunkler Kuvertüre und einem Zahnstocher Pupillen aufmalen (Alternative: Lebensmittelfarbe (Stift)).

