



Cake-Pops mit Manner-Schnitten

Die Cake-Pops mit Manner-Schnitten sind schnell zubereitet und schmecken ausgezeichnet. Sie benötigen für dieses Rezept nur wenige Zutaten und Cake-Pop Stiele. Unser großer Beitrag Cake Pops zeigt die Zubereitung Schritt für Schritt mit vielen Bildern.

Zubereitung

- Manner-Schnitten in einen Tiefkühlbeutel geben und klein klopfen. Die Manner-Schnitten-Brösel anschließend in die Schüssel umfüllen.
- Frischkäse und weiches Ceres Kokosfett zugeben und den Teig gut verkneten.
- Gleichmäßige Portionen abstechen und Cake-Pop Kugeln formen.
- Die Kugeln mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- Für die Glasur die Schokolade klein schneiden und mit Ceres Kokosfett in einer Edelstahlschüssel über dem Wasserbad schmelzen.
- Die Cake-Pop Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Cake-Pop-Stiele in die Glasur tauchen und in die Kugeln stecken.
- Die Cake Pops durch die Glasur ziehen und so lange drehen, bis die überflüssige Glasur abgetropft ist.
- Die glasierten Cake-Pops in ein Stück Styropor oder eine Eierschachtel (Löcher vorbohren) stecken.
- Die glasierten Cake-Pops mit Zuckerstreuseln oder Zuckerkugeln bunt dekorieren, auskühlen lassen und genießen.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



60 Minuten



10 Stück

Zutaten

150 g Manner-Schnitten, 2 Packungen je 75 g

30 g Frischkäse

20 g weiches Ceres Kokosfett

10 Cake-Pop-Stiele

Glasur:

75 g dunkle oder helle Kuvertüre

20 g Ceres