



## **Cake Pops mit Marmorkuchen**

Marmorkuchen übrig geblieben? Dann sind die Cake Pops mit Marmorkuchen ein ideales Rezept. Die Kuchenlollies werden sogar noch besser, wenn der Kuchen 1-2 Tage alt ist. Sie benötigen für dieses Rezept nur wenige Zutaten sowie Cake Pop Stiele. Unser großer Kochschulen-Beitrag [Cake Pops](#) zeigt die Zubereitung Schritt für Schritt mit vielen Bildern.

### **Zubereitung**

- Marmorkuchen in einer Schüssel mit den Händen zerbröseln.
- 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



60 Minuten



10 Stück

### **Zutaten**

150 g Marmorkuchen frisch oder vom Vortag

25 g Frischkäse

20 g weiches Ceres Kokosfett

10 Cake-Pop-Stiele

Glasur:

75 g dunkle oder helle Kuvertüre

20 g Ceres