

Cake Pops:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Kuchen:

4 Eier
200 g Zucker
220 g Butter
320 g Mehl
2 TL Backpulver
150 ml Milch

Für das Frosting:

300 g Butter
200 g weiße Schokolade
150 g Topfen

Schokolade zum Überziehen



Zubereitung:

Für den Kuchen alle Zutaten zu einem Teig verrühren, in eine Form geben und bei circa 180°C etwa 30-40 Minuten backen.

Für das Frosting alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.

Den Kuchen zerbröseln und mit dem Frosting mischen. Aus dieser Masse Kugeln formen, auf Cake-Pop-Sticks aufstecken und mit Schokolade überziehen. Nach Belieben dekorieren.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Doris Nahold

