



## Cake Pops

### Zubereitung

Alle Zutaten – am besten mit einer Küchenmaschine – gut vermengen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30-45 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Für die Cake Pops den halben Becherkuchen zerbröseln und mit etwas Rum – je nach Geschmack (für Kinder natürlich keinen Rum) – und einen Becher Philadelphia Nutella vermengen. Dann Kügelchen für die Cake Pops formen. Die Kügelchen ca. eine halbe Stunde bis Stunde in den Kühlschrank geben. Inzwischen verschiedene Schokoladen, bzw. SugarMelts (im Internet) vorbereiten und in der Mikrowelle (ca. 300 watt / 2 Minuten) schmelzen.

Dann kommt das Schönste: Kügelchen aus dem Kühlschrank nehmen. Lolly Sticks/ lange Holzstäbchen ca. 2 cm in die zerlassene Schokolade stecken und gleich darauf auf ein Kügelchen. Dann etwas warten und jetzt kann nach Belieben dekoriert werden. Kügelchen erst in die zerlassene Schokolade stecken und gut abtropfen lassen, dann mit essbaren Perlen, Nüssen, Pistazien, etc. dekorieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Christiane Eberhardt.**

### Zutaten

Becherkuchen für Cake Pops

3 Eier

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Staubzucker

½ Becher BONA Pflanzenöl

½ Becher Nüsse gemahlen

1 Becher Mehl

½ Becher Kakaopulver

½ Päckchen Backpulver

Restliche Zutaten für Cake Pops,  
ca. 15 Stk.

Lolly Sticks oder lange Holzstäbchen

1-3 verschiedene Weiße Schoko (gut  
zum Einfärben mit Lebensmittelfarbe)

Vollmilch Schoko

Dunkle Schoko

Verschiedene essbare Deko  
Schokokügelchen, Nüsse, Pistazien,  
bunte Kügelchen, etc.