

Cake Pops aus Doppelkeksen

Köstlich saftiger Keksteig und ein toller Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, eifrei



Für 10 Stück

1 Packung glutenfreie Doppelkekse (ich verwende Chocolate O's von Schär)

90g Frischkäse

Rosa Fettglasur

Weißer Kuchenglasur

Zuckerperlen

Stiele für die Cake Pops

1. Die Kekse mit einem Mixer oder Pürrierstab zerkleinern. Mit Frischkäse verrühren und die Masse etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Aus der Keksmasse 10 gleichmäßige Kugeln formen.

3. Die rosa Fettglasur oder die eine andere Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen. Die Stiele etwa 2 cm in die Glasur tauchen, dann in die Kekskugeln stecken. Im Kühlschrank fest werden lassen. Etwa eine halbe Stunde.

4. Nun die Cake Pops nach Geschmack verzieren. Fest werden lassen und servieren.

Tipp: Glutenfreie Zuckerperlen können Weizen bzw. Gluten enthalten! Bitte stets die Zutatenlisten beachten! Erhältlich

sind glutenfreie Zuckerperlen z.B. bei Rewe oder online.



