

# Cake Pops selber machen: Cake Pops "Bunte Frühlings Farbenpracht" (Cake Pops Backwettbewerb 2013)

---

## Zutaten

Cake Pops selber machen: Cake Pops Backwettbewerb 2013  
Cake Pops "Bunte Frühlings Farbenpracht" von Jacqueline Kopplow

## Rührkuchen

Ca. 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 g Frischkäse  
1 -2 El Nutella  
Candy Melts oder Schokolade  
Palmin Fett

## Dekorartikel

Lolly Stäbchen

## Zubereitung

Rührkuchen machen oder kaufen.....zerbröseln und mit Nutella, Frischkäse und Eierlikör von Verpoorten mischen...ich mache das nach Gefühl...

Kugeln formen und ca 10 bis 15 min in den Gefrierschrank.

Lutscherstäbchen zuerst in die erwärmten candy melts tunken....wichtig! dann in die angefrorenen Kugeln stecken und in die Candy melts tauchen und verzieren und genießen!

## Leser-Tipp

Genügend machen....sind sehr schnell weg!

[Link zum Rezept: Cake Pops selber machen: Cake Pops "Bunte Frühlings Farbenpracht" \(Cake Pops Backwettbewerb 2013\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de