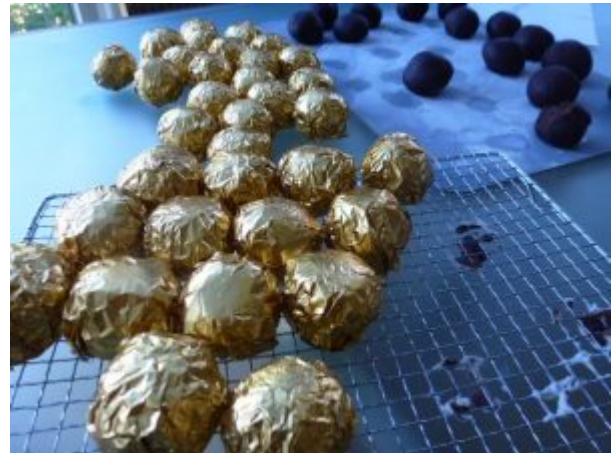


# Cakepops – Goldener Schnatz etc. etc.



Rezept für Cakepops von Nicole Mayerhofer zur Verfügung gestellt und auf Harry-Potter-Goldenen Schnatz abgewandelt

Für ca. 50 Stück

Zutaten:

Teig:

185g Butter

185g Zucker

4 Eier

200 ml Milch

375g Mehl

1Tl Backpulver

50g Kakaopulver

1 Prise Salz

Frosting:

250g Frischkäse

115g Butter

200g Puderzucker

1 EL Vanilleextrakt

Zubereitung:

Butter/Zucker mit dem Flexielement schaumig rühren. Eier

einzelnen zugeben und Milch unterrühren.

Hat man die Zutaten vorher nicht auf Zimmertemperatur gebracht und verwendet man die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank wird alles flockig. Da ist nicht weiter schlimm. Dann einfach 30 Grad zugeben, weiterrühren lassen.



Mehl/Backpulver/Kakaopulver und Salz zugeben.



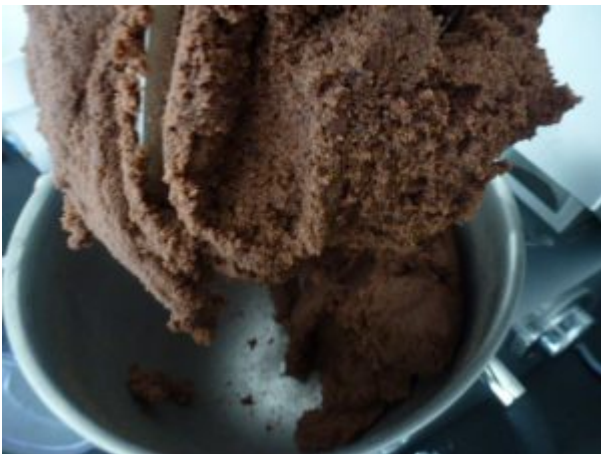
In Kuchenform geben und ca. 50-60 Minuten bei 180 Grad backen, Stäbchenprobe.

Nun den Teig entweder eingewickelt im Kühlschrank zwischenparken oder direkt weiterverarbeiten. Dazu in grobe Stücke zerkleinern und K-Haken laufen lassen.

Ich hatte noch ein paar Biskuitreste, die habe ich einfach mit zugegeben.



Nun Frostingzutaten in eine Schüssel geben und Krümel (nach und nach) einfüllen und mit K-Haken rühren.



Cakepopkugeln formen und kaltstellen (z.B. mit Eisportionierer, dann hat man immer die gleiche Größe.



Ich hatte sie teilweise noch durch weiße Schokolade gezogen. Dann in goldene Folie gewickelt. Mit einer Tortenspitze Flügel ausgeschnitten und fertig war der goldene Schnatz.

