

Blaubeer-Cake-Pops

Zutaten für 50 Stück:

400 g Blaubeer-Marmorkuchen
125 g Frischkäse
5 EL Blaubeersaft
300 g weiße Kuvertüre
100 g Puderzucker
2 EL bunte Zuckerstreusel
2 EL gehackte Pistazien
2 EL wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
50 Lollistiele (alternativ: Schaschlikspieße)
Styroporblock
1 Gefrierbeutel (1 l)



Zubereitung:

1. Den Kuchen mit einem Mixer zerkrümeln. 3 EL Blaubeersaft mit Frischkäse glatt rühren und mit den Kuchenkrümel zu einem Teig vermengen. 30 Minuten kalt stellen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen (max. 40 °C). Aus dem durchgekühlten Teig kleine Kugeln (2 – 3 cm Durchmesser) formen. Die Lollistiele mit der Spitze in die Kuvertüre tauchen und je eine Kugel aufstecken. Die aufgespießten Kugeln für 30 Minuten einfrieren.
2. Die Blaubeeren auf einem Küchentuch auftauen lassen. Den Puderzucker mit 2 EL Blaubeersaft glattrühren und in den Gefrierbeutel füllen. Zuckerstreusel und Pistazien in kleine Schüsseln füllen.
3. Geschmolzene Kuvertüre in ein Marmeladenglas füllen und eine aufgespießte Kugel nach der anderen in die Kuvertüre tauchen. Dabei jede Kugel abtropfen lassen und in einen Styropor-Block stecken. Ein Drittel der Lollis nach kurzer Zeit in den Zuckerstreuseln wenden, ein Drittel in den Pistazien, ein Drittel einfach trocknen lassen. Kleines Loch in den Gefrierbeutel stechen und die Lollis nach Belieben verzieren. Auf jeden Lolli mit etwas Kuvertüre eine Blaubeere kleben.

Tipp:

Sollten Sie keinen Styroporblock haben, nehmen Sie einen Steckmoosblock oder einfache Trinkgläser.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 20 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Nährwerte pro Stück ca.:

Energie: 78,8 kcal / 330 kJ

Kohlenhydrate: 9,5 g

Eiweiß: 1,1 g

Fett: 4 g

