Cheesecake-Pops

Zutaten:

- 6 Eier
- 1 kg Magerquark
- 100 g Weizenmehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Deko

- 50 g Butterkekse (zerbröselt)
- 24 Cakepopstiele

Cheesecake-Pops selber machen - so gehts:

Wenn du keine Käsekuchen Reste hast, backst du für die kleinen Cheesecake Pops zuerst einen Quarkkuchen ohne Boden. Lass ihn idealerweise über Nacht auskühlen, dann lässt er sich am besten verarbeiten. Am nächsten Tag formst du dann kleine Bällchen und zerbröselst sie. Schritt-für-Schritt geht das so:

1. Schmilz die Butter und lass sie etwas abkühlen. Rühre in der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker schaumig. Rühre den Quark unter. Gib Mehl, Backpulver, Puddingpulver und die weiche Butter dazu und mixe alles durch, so dass ein cremiger Teig entsteht. Fülle ihn in eine gefettete Springform. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-/Unterhitze für ca. 60 Minuten. Lass ihn über Nacht ruhen.
2. Stich mit einem Teelöffel kleine Bällchen aus und forme sie vorsichtig rund. Du kannst auch einen kleinen Eiskugelportionierer zu Hilfe nehmen.

3. Zerbrösel ein paar Kekse und wende die Bällchen darin. Dann kommt der Lollipop-Stiel hinein und der Cake Pop ist fertig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.