

Cheesecake-Pops



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Dies ist eine einfache Variante der beliebten Cake-Pops. Einfach den Cheesecake backen - über Nacht ruhen lassen - am nächsten Tag Pops formen und in Keksbröseln wenden. Lollipop hinein und fertig :-). Am Besten schmecken die Cheesecake-Pops am nächsten Tag, wenn sie gut durchgezogen sind.

Zutaten:

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

Zuerst backt ihr einen einfachen Quarkkuchen ohne Boden:

Dafür die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Nun den Quark dazugeben und unterrühren. Schließlich Mehl, Backpulver, Puddingpulver und die weiche Butter untermixen, so dass ein cremiger Teig entsteht, der in eine gefettete Springform kommt. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C für ca. 60 Minuten backen und dann über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag stecht ihr mit einem Teelöffel kleine Bällchen aus und formt diese vorsichtig rund. Zerbröselt ein paar Kekse und wendet die Bällche drin. Dann kommt der Lollipop hinein und der Cake Pop ist fertig :-)

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>