

## Cremige Cake Pops mit Cheesecake

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 20 Cake Pops

#### Für den Cheesecake

230 g Frischkäse  
300 g Zucker  
3 Esslöffel Mehl  
5 Eier  
200 g Saure Sahne (alternativ: Schmand)  
1 Teelöffel Vanillearoma  
1 Esslöffel Zitronensaft

#### Für die Cake Pops

8 Butterkekse  
400 g Zartbitterkuvertüre  
Streusel nach Belieben

#### Besonderes Zubehör

20 Lollistiele  
1 Springform (23 cm Durchmesser)  
1 Cake Pop Ständer oder Steckschaum  
1 Food Processor  
1 Melonenformer

Cremig, zart und nicht zu süß: Käsekuchen muss man einfach lieben. Als kleine Kunstwerke am Stiel raubt er dir komplett den Verstand. Zum Verrücktwerden lecker! Weitere ausgefallene Käsekuchen-Rezepte findest

du hier.

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Zucker, Frischkäse und Mehl cremig rühren. Eier nacheinander 30 Sekunden einrühren.

- 3 -

Saure Sahne, Zitronensaft und Vanillearoma unter den Teig rühren. Masse in die Springform geben und im heißen Ofen 1 Stunde und 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und über Nacht kaltstellen.

- 4 -

Mit einem Melonenformer kleine Kugeln aus dem Cheesecake stechen. Wenn du keinen Melonenformer hast, kannst du auch einen kleinen Eisportionierer oder zwei Teelöffel nehmen.

- 5 -

In einem Food Processor Butterkekse fein mahlen. Kuchenbällchen in den Keksen wälzen und Dellen mit den Fingern ausgleichen, 30 - 40 Minuten in das Gefrierfach geben.

- 6 -

Kuvertüre schmelzen. Lollistiele 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Kuchenbällchen stecken, 15 Minuten kaltstellen.

- 7 -

## Cremige Cake Pops mit Cheesecake

Kuvertüre in einen schmalen, tiefen Behälter geben.  
Kuchenbällchen nacheinander in die Kuvertüre tunken  
und abtropfen lassen.

- 8 -

Cake Pops mit Streuseln dekorieren und in ein einen Cake  
Pop Ständer oder in ein Stück Steckschaum stecken,  
kaltstellen.