



## Zutaten

### *Für den Teig*

250 g weiche Butter  
130 g Zucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillearoma  
1 Prise Salz

### *Für das Frosting*

75 g weiche Butter  
1 Päckchen Philadelphia oder  
anderer Frischkäse (ca. 175 g)  
100 g Puderzucker  
etwas Vanillearoma

### *Für die Dekoration*

200 g Kuvertüre (weiße,  
Vollmilch oder Zartbitter)  
Kokosraspeln, Schokostreusel,  
Zuckerstreusel o.ä.  
Passende Anzahl an Lollipop  
Sticks oder Holzspieße  
Styroporplatte als Halterung



## Vanilla Cakepops

### Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die weiche Butter mit dem Zucker mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Eier nacheinander hinzufügen und aufschlagen. Mehl, Backpulver, Vanillearoma, Salz in einer separaten Schüssel vermischen und sieben. Die Mehlmischung zur geschlagenen Butter-Ei-Masse geben und alles gut verrühren.

Eine Kastenform einfetten und mit Mehl und/oder Paniermehl austreuen, damit nichts anklebt. Den Teig in die Form füllen und ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Nach dem Ausbacken den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für das Frosting die weiche Butter mit dem Frischkäse cremig aufschlagen. Puderzucker sieben und mit dem Vanillearoma zur Butter-Frischkäse-Masse geben. Alles gut durchrühren. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, den Kuchen mit den Händen zerbröseln und mit dem Frosting gut durchkneten. Aus dieser Masse ca. 3 cm große Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brettchen legen. Wenn ihr fertig sein, solltet ihr die Kugeln für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen oder wenn es schnell gehen muss für 10-15 Minuten in den Froster.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Einen Lollipop Stick oder Holzspieß ca. 1 cm tief in die flüssige Schokolade tauchen und die Kugeln aufspießen. Diese kurz fest werden lassen. Anschließend die Cakepops in die Kuvertüre tauchen bis die Kugeln komplett mit Schokolade bedeckt sind. Die Cakepops etwas hin und her drehen, bis die überflüssige Schokolade abgetropft ist. Die Cakepops in die Styroporplatte stecken und mit Kokosflocken/Schokostreuseln/Zuckerstreuseln dekorieren. Nach dem trocknen und dekorieren die Cakepops am besten im Kühlschrank aufbewahren.