

# Cake-Pop-Eiswaffeln

etwa 8 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Cake-Pop-Masse:

350 g fertiger Kuchen nach Wahl  
(ohne Glasur)  
etwa 4 EL Orangensaft  
8 Eiswaffeln

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuchen  
Glasur Weiß mit Vanille-  
Geschmack  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

## 1 Cake-Pop-Masse:

Für die Masse den Kuchen zerbröseln und mit Orangensaft mit dem Kochlöffel vermischen. Die Masse sollte nicht zu feucht und gut formbar sein. Mit einem Eisportionierer ca. 8 Kugeln formen und in die Eiswaffeln stecken. Die gefüllten Waffeln z. B. in Gläser stellen.

## 2 Zum Verzieren:

Die Kuchenkugeln einzeln mit Glasur bestreichen, etwas anziehen lassen und mit Streudekor bestreuen.