

# Neon-Cake Pops

etwa 22 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

22 Holzspieße oder Cake Pop-Stiele

### Cake Pop-Füllung:

300 g zerbröselte Biskuitreste

3 EL Mascarpone (ital.

Frischkäse)

2 EL Marillenmarmelade

5 EL Marillennektar

### Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Weiß mit Vanille-Geschmack (1

Becher)

### Zum Bestreuen:

2 Boxen Glitzerstreusel

## 1 Cake Pop-Füllung:

Für die Füllung Biskuit mit Mascarpone, Marmelade und Fruchtsaft mit dem Kochlöffel vermischen. Die Masse sollte nicht zu feucht und gut formbar sein. Ist die Masse zu fest, etwas Fruchtsaft dazugeben; ist sie zu weich, etwas mehr Biskuit untermischen.

## 2 Die Masse portionieren, zu Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.

Den Stiel ca. 1 cm in Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Die Glasur an den Spießen vor dem Weiterverarbeiten etwas anziehen lassen.

## 3 Zum Glasieren:

Die Cake Pops in erwärmte Glasur tunken und etwas drehen, damit die Glasur verlaufen kann. Die Cake Pops vor dem Festwerden der Glasur mit Glitzerstreusel bestreuen und in ein mit Alufolie umwickeltes Styropor stecken.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Glitzerstreusel Normalkristallzucker mit Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl bis zum gewünschten Farbton vermischen. Die Speisefarbe nur tropfenweise dazugeben, damit der Zucker nicht feucht wird.