



# Peppa Pig Halloween Cake Pops

Das brauchst du:

- 400 g Fertigmilchkuchen
- 150 g Frischkäse
- 200 g weiße Kuvertüre
- Lebensmittelfarbe in Orange und Lila

Außerdem:

- Lollistiele
- Schere
- Klebestift
- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)



Zerkrümel den Kuchen mit den Händen in kleine Stücke



Dann fügst du den Frischkäse hinzu.



Verknete Kuchenkrümel und Frischkäse gründlich miteinander. Am besten funktioniert das mit deinen Händen. Du willst eine feste Masse erhalten.



Rolle jeweils eine Esslöffel große Portion zu einer Kugel.



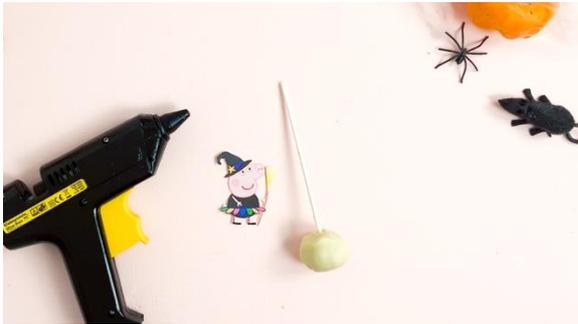
Schmelze die Kuvertüre. Tauche ein Ende des Lollistiels in die flüssige Schokolade und stecke es anschließend in deine Kugel. Die Cakepops kommen dann für 1 Stunde in den Kühlschrank.



Tauche den Cakepop in die geschmolzene Schokolade. Wenn du möchtest, kannst du die Kuvertüre auch mit Lebensmittelfarbe einfärben.



Schneide die Figuren aus der Vorlage aus.



Klebe sie mit Heißkleber unten an den Stiel.



Die Party kann beginnen!  
Happy Halloween!