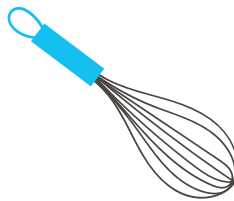


## Basis-Rezept Krümelmonster Cake-Pops



### Einkaufsliste

- 8 Riegel Yogurette
- 140g weiße Schokolade
- 250g Biskuitboden
- 125g Frischkäse
- 75g Joghurt
  
- 200g weiße Schokolade
- blaue Lebensmittelfarbe



### Zubereitung

1. 140g weiße Schokolade mit den 8 Riegeln Yogurette im Topf schmelzen.
2. Den Biskuitboden zerbröseln und dem Frischkäse, Joghurt und der geschmolzenen Schokolade vermengen  
*Tipp: Nach Belieben kannst Du auch Schokostreusel in die Masse mit einarbeiten.*
3. Den Teig in die Muffinform drücken und zum kühlen für 3-4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
4. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Die Schokolade in der sauberen Backform verteilen und den Kuchen hineindrücken. Zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.
5. Cake Pops aus der Muffinform lösen und mit einem Stiel versehen und genießen.

*Viel Spaß beim Backen und Genießen!*

