

# Tierische Cake-Pops

## An Zutaten brauchst Du:

### Teig:

- 120 g Butter – Zimmertemperatur
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch
- 5 g Zitronenaroma oder 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone

### Frosting:

- 40 g Butter
- 70 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Puderzucker

### Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery:  
Streudekor Glitzer Cubies Gelb, Lila, Blau, Grün, Rot, Türkis
- Glasurchips in Pink und Weiß
- Richie's Bakery: Tiere aus feinem Zuckerguss

## Los geht's:

1. Heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor.
2. Schlage die Butter mit dem Zucker cremig. Gib die Eier nach und nach hinzu und rühre alles unter.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre alles unter den Teig. Gib die Milch und das Aroma dazu und verarbeite alles zu einem glatten Teig.
4. Fülle den Teig gleichmäßig in eine ausgebutterte Kastenform oder eine Springform und backe den Teig ca. 30 Minuten. Teste mit einem Holzstäbchen ob der Teig schon durch ist.
5. Lass den Kuchen vollständig abkühlen.
6. Für das Frosting verrührst Du alle Zutaten zu einer Creme.
7. Zerkrümle jetzt den Kuchen in lauter kleine Kuchenkrümel und gib das Frosting dazu. Knete alles bis eine glatte Masse entsteht. Forme im Anschluss Kugeln aus dem Teig und lasse sie etwa 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
8. Schmelze die Glasurchips im heißen Wasserbad (Farbrichtungen getrennt voneinander) und tunke ein Endstück eines Papierstrohhalmes kurz in die Glasur. Stecke den Strohhalm mit der getunkten Seite jetzt in eine Kuchenkugel. Fahre so mit allen Kugeln fort. Wenn Du damit fertig bist, tauchst Du die Kugeln ganz in die Glasur. Bestreue sie sofort mit den Glitzer Cubies und verziere sie mit den Tierauflegern.