



Walnuss-Cakepops mit Zuckerperlen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	254 kcal/ 1.064 kJ	Fett:	20 g
Eiweiß:	5 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	8 g
Kohlenhydrate:	15	ungesättigte Fettsäuren:	12 g

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten, Wartezeit ca. 2 Stunden

Zubereitung:

1. Nüsse hacken. Fett, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch und 150 g gehackten Nüssen unterrühren. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (ca. 26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 1-2) 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Frischkäse cremig rühren. Kuchen in kleine Stücke bröseln. Brösel mit Frischkäse und restlichen Walnüssen vermengen. Masse zu ca. 30 Kugeln formen, auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen, ca. 1 Stunde kalt stellen.

3. Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kugeln portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen, je einen Stiel hineinstecken. Kugeln einzeln nacheinander in Schokolade tauchen. Zum Abtropfen die Stielenden zum Beispiel in einen Styroporblock stecken. Cakepops mit Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.

Zutaten für 30 Portionen :

350 g	Kalifornische Walnusskerne
125 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
2	Eier (Größe M)
175 g	Mehl