

Mini-Eiswaffel-Pops



Zutaten

- 160 g heller Kuchenteig
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Frischkäse
- 7 Mini-Eiswaffeln
- 100 g weiße Kuvertüre
- Zuckerstreusel

Anleitungen

1. Den Kuchenteig zerbröseln, dunkle Ränder bei Bedarf vorher abschneiden.
2. Zitronensaft und Frischkäse zu den Kuchenbröseln geben und zu einer geschmeidigen Masse kneten.
3. 7 gleich große Kugeln formen. Diese auf die Mini-Eiswaffeln setzen, in kleine Gläser stellen und etwa 20 Minuten im Kühlschrank kühlen.
4. Währenddessen die Kuvertüre hacken und über einem heißen, nicht mehr kochendem, Wasserbad schmelzen. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
5. Die Eiswaffel-Pops kopfüber in die Kuvertüre dippen, abtropfen lassen und zum Festwerden in ein Glas mit Zucker stellen. Sofort mit Zuckerstreusel verzieren.

Rezept-Anmerkungen

Wenn ihr die Eiswaffel vorher zur Hälfte mit Zuckerstreusel füllt, dann Rascheln die Pops wie kleine Babyrassel. ;-)