



Strawberry Cheesecake Pops

90 min (plus Kühlzeit)

Zutaten (für ca 20 Stück)

- 600 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 170 g Creme Fraîche
- 3 Eier
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 TL Vanillezucker
- 3 EL Kartoffelstärke
- Ca 250 g frische Erdbeeren
- 1 Pkg LEIBNIZ BUTTERKEKS



Schritt 1

Ofen auf 180°C vorheizen. Frischkäse glatt rühren und Zucker hinzufügen. Unter Rühren ein Ei nach dem anderen hinzufügen. Anschließend alle restlichen Zutaten in den Frischkäse Mix rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (Springform) füllen und für ca 50 Minuten backen lassen.

Schritt 2

Erdbeeren waschen und in kleine Würfelchen schneiden.

Schritt 3

Die LEIBNIZ BUTTERKEKS zu feinem Keksmehl mahlen.

Schritt 4

Die Masse ist fertig gebacken, wenn die Teigoberfläche nicht mehr klebrig ist. Nun den Teig mit Hilfe eines Löffels oder Gabel lösen und aufbrechen. Erdbeerwürfel hinzufügen und vermengen - Achtung: hierbei möglichst vorsichtig arbeiten, sodass die Erdbeerwürfel nicht zu sehr verwässern. Anschließend den Erdbeer Cheesecake Teig in den Gefrierschrank stellen und ca 1 Stunde kühlen lassen.



Schritt 5

Sobald die Masse nun fester ist, herausnehmen und mit Hilfe eines Löffels Teig herausnehmen und mit zwei Händen runde Cake Pop Bälle formen. Die Cake Pops so lange in Keksmehl schwenken, bis sie komplett bedeckt sind. Schaschlikspieße (oder bunte Papierstrohhalm) einstecken und servieren.

Deko Tipp:

Die Cheesecake Spieße abwechselnd mit einzelnen Blüten flach auf den Tisch/ Teller legen und den leckersten 'Muttertags Blumenstrauß' servieren!