

## Die Creme - der "Kleber"

Nun muss die gebackene Masse formbar gemacht werden.

Zuerst muss der Kuchen in kleine Brösel zerlegt werden. Ich mache das immer mit den Händen, da die Küchenmaschine aufgrund der speckigen Konsistenz eher immer nur Klumpen produziert.

Die Masse also so lange zwischen den Händen zerreiben, bis nur mehr lauter kleine Brösel da sind.



Ist die Konsistenz fein genug, kommt der "Kleber" dazu.

Hierfür eignet sich z. B. Marmelade oder eine Frischkäsecreme.

Die Creme bereite ich aus 80 - 100 g Frischkäse (Philadelphia, Ja! natürlich, Exquisa usw.), 130 g Puderzucker und Aroma nach Wahl zu.

Bei den Aromen kann man durchaus herum probieren, Zitronensaft, Vanilleextrakt, bei erwachsenen Versionen verschiedene Alkoholika wie Grand Marnier oder Cointreau. Auch Limoncello schmeckt gut. Selbstverständlich eignen sich auch abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale.

Die flüssige Aromen sparsam, also teelöffelweise hinzufügen, da die Creme sonst zu dünnflüssig wird.

Frischkäse und Zucker mit dem Handrührgerät so lange verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dann das Aroma unterrühren.



Toll finde ich, dass auch Menschen mit bestimmten Lebensmittelunverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz und Ähnlichem auf die Cakepops nicht verzichten müssen, da es sämtliche Zutaten bereits auch in laktosefreien Sorten gibt. Genauso wie glutenfreies Mehl, oder diverse Ersatzmehle.

Spezielle Rezepte für derartige Allergien und auch vegane Rezepte folgen in Kürze.

Jetzt wird das Bindemittel löffelweise in die Brösel eingearbeitet.  
Es kann durchaus sein, dass nicht die ganze Creme aufgebraucht wird, wenn der Kuchen vielleicht etwas speckiger ist.  
Mit den Händen wie Teig immer wieder durchkneten, so lange Creme hinzu geben, bis die Masse sich gut formbar anfühlt.



Nun das Ganze in ca 20 - 25 gleich große Portionen teilen und kompakte Kugeln formen.



Eine Platte oder Backblech mit Backpapier belegen und die Kugeln darauf setzen.  
Diese dann mit Frischhaltefolie abdecken, ich benütze gerne ein Backblech mit Deckel, das erspart die Folie, und entweder für 15 min. in den Gefrierschrank oder für ca. 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank.

