



## Möhren Cake Pops



### Zutaten für 5 Cake Pops

#### Teig

80 g Möhren  
2 Eier  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
40 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1,5 TL Backpulver  
100 g Frischkäse

#### Guss

250 g Kuvertüre  
bunte Streusel

#### Holzstäbchen zum Aufspießen

### Zubereitung

#### Teig

Die Möhren schälen und ganz fein raspeln.

Die Eier trennen. Eigelb mit etwas heißem Wasser schaumig aufrühren. Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Dann den restlichen Zucker (+ Vanillezucker) langsam einrieseln lassen. Eigelbmasse mit Möhren, dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver verrühren. Eiweiß unterheben.

Eine flache Form gut einfetten Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15-20 Minuten backen. Den fertig gebackenen Teig abkühlen lassen, zerbröseln und mit dem Frischkäse mit den Händen verkneten. Runde Kugeln formen.

#### Guss

Kuvertüre schmelzen und die Kugeln darin eintunken, bis sie vollständig mit der Schokolade bedeckt sind. Mit bunten Streuseln verzieren. Trocknen lassen und genießen.