



## HALLOWEEN CAKE POPS / TRUFFLES AUS KUCHENRESTEN

### Zutaten: Beispiel

auf 1500g Kuchenreste müssen circa 250g Frosting (je nach benötigter Menge anpassen, runter- oder hochrechnen)

+ weiße oder dunkle Schokolade zum verzieren

### Zubereitung

1. Kuchen- und Frostingreste in eine große Schüssel geben
2. nun mit der Hand gut vermengen (härtere Stücke gut zerdrücken)
3. jetzt mit einem Eisportionierer die Menge portionieren und zu einem Truffle rollen (die fertig gerollten 30 min ins Gefrierfach)
4. die fertigen Truffles mit der geschmolzenen Schokolade besprenkeln und nach Lust und Laune verzieren

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**