

Weihnachtliche Schoko-Cake-Pops

Süße kleine Schoko-Kuchenlollis am Stiel für die Adventszeit.

16 - 18 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Schokokuchen
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
2 - 3 EL Karamellsoße

Außerdem:

16 Holzspieße

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
etwa 15 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
geschrotete Rosa Beeren
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich weihnachtliche Schoko-Cake-Pops zu?:

1 Vorbereiten:

Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel fein zerbröseln.

2 Zubereiten:

Kuchen, Finesse und zunächst nur 2 EL Karamellsoße mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Wenn die Masse zu bröselig ist, noch etwas Karamellsoße zugeben. Mit den Händen 16-18 gleich große Kugeln formen.

3 Verzieren:

Erst die dunkle Kuvertüre grob zerkleinern und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Jeweils einen Holzspieß etwa 2 cm in die Kuvertüre tauchen, sofort in eine Kugel stecken und auf Backpapier legen. Die so vorbereiteten Kugeln mind. 15 Min. in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Jede Kugel in die Kuvertüre tauchen (die Kuvertüre evtl. mit Hilfe eines Teelöffels über die Kugeln geben), die Kuvertüre etwas abtropfen lassen. Die weiße Kuvertüre zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und über die Kugeln sprengeln. Sofort mit rosa Beeren und gehackten Pistazien bestreuen. Am besten in ein Zucker gefülltes Gefäß oder auf einen Cake-Pop-Ständer gestellt fest werden lassen. **Hinweis:** Wenn die Kuvertüre zu fest wird, kann diese im Wasserbad wieder geschmolzen werden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man die Cake-Pops etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Die Cake-Pops können auch mit etwas gehackter Minze verziert werden. Dann sollten sie direkt verzehrt werden.

