

Marzipan-Kuchen-Lollis

Süße kleine Cake-Pops aus Marzipankuchen mit Amaretto.

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pckg. Dr. Oetker fertige kleine Marzipankuchen , 140 g
1 - 2 EL Amaretto (Mandellikör)

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Außerdem:

etwa 8 Holzspieße

Wie bereite ich Marzipan-Kuchen-Lollis zu?:

1 Vorbereiten:

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

2 Zubereiten:

Kuchen und zunächst nur 1 EL Amaretto mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Wenn die Masse zu bröselig ist, noch etwas Amaretto zugeben. Mit den Händen etwa 8 gleich große Kugeln formen.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Jeweils einen Spieß 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

Jede Kugel in die Kuvertüre tauchen (die Kuvertüre evtl. mit Hilfe eines Teelöffels über die Kugeln geben), die Kuvertüre etwas abtropfen lassen, dann nach Wunsch mit Zuckerstreuseln 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 statt mit Amaretto auch mit Orangensaft zubereitet werden.

