

Für 25 Cake Pops Bellas (Oster) Cake Pops

Zutaten

200 g Kuchenreste
150 g Ziegenfrischkäse
75 g Butter, weich oder geschmolzen
50 g Walnüsse, geröstet und gehakt
50 g Honig
2 EL Apfelmus (oder Marmelade/Fruchtmus deiner Wahl)
225 g Kuvertüre
15-20 g Kokosöl
20-25 Holzspieße oder ähnliches



Zubereitung

- Kuchenreste zerbröseln und mit allen Zutaten zu einem formbaren Teig kneten.
- Aus dem Teig Kugeln à 20-25 g formen (zu Ostern kann man auch super Eier daraus formen) und für 30 min in den Kühlschrank geben.
- In der Zwischenzeit die Kuvertüre hacken und über Wasserbad schmelzen.
- Die Holzspieße 2 cm in die Kuvertüre tunken und mit der Schokoladeseite in die Cakepops stecken
- die Cakepops wieder für 15 min im Kühlschrank ruhen lassen.
- Nun das Öl zur Kuvertüre geben und evtl. noch etwas nachwärmen.
- Die Cakepops schrittweise aus dem Kühlschrank geben und vollständig in die Glasur tunken, Kopfüber gut abtropfen lassen, die Glasur kurz anziehen lassen und nach Belieben dekorieren (zB mit Krokant, Schokostreusel, Blütenzucker, anders färbiger Glasur, etc.).
- Zum Aushärten der Glasur kann man die Cakepops in ein Styropor, einen Steckschwamm oder in ein Drahtgeflecht setzten – sie benötigen guten Halt!

Bellas Tipp:

- Spar nicht mit der Kuvertüre – gib sie in ein eher hohes Gefäß damit die Cake Pops gut darin eingetaucht werden können.
- Mach sie nicht zu groß – sonst kann es leicht passieren, dass sie vom Stab brechen
- Mach die Glasur mit Kokosöl und nicht mit Butter! Butter hat andere chemische Eigenschaften wie Kokosöl und die Glasur wird mit Kokosöl schöner