

Niedliche Rentier-Cake-Pops zu Weihnachten

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Stück

300 g Rührkuchen (Schokolade oder Vanille)
70 g Frischkäse
100 g Zartbitterschokolade
300 g Salzbrezeln
150 g Vollmilchkuvertüre
10 g Kokosfett
Zuckerperlen

Besonderes Zubehör

Steckschaum
Holzspieße
Zahnstocher

vermengen. Kleine Kugeln formen und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Kuvertüre und Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Salzbrezeln in Form von Rentier-Geweihen brechen.

- 3 -

Holzstäbchen 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Kuchenbällchen stecken, 15 Minuten kaltstellen. Salzbrezeln halbieren.

- 4 -

Cake Pops nacheinander in die Schokolade tauchen und abtropfen lassen. Holzspieße in den Steckschaum stecken. Salzbrezeln direkt einstecken. Schokolade etwas fester werden lassen, dann weiße, rote und braune Zuckerperlen für das Gesicht befestigen. Mit einem Zahnstocher in die übrige Kuvertüre tauchen und kleine Augen auf die weißen Perlen tupfen. Aushärten lassen.

'Rudolph, the Red-Nosed Reindeer...' - halt es aus der Weihnachtsbäckerei. Cake Pops statt Plätzchen. Und Schokolade statt Zimt. Diese niedlichen Kerle vereinen all das, was wir in der Adventszeit am liebsten mögen: Saftige Kuchen und kleine Knabbereien. Und nicht zuletzt leuchtende Kinderaugen - garantiert!

- 1 -

Kuchen zerbröseln und mit Frischkäse mischen. Schokolade schmelzen und mit dem Kuchenteig