

Nussecken Cake Pops - kernige Kleinigkeiten!

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Cake Pops

Für die Cake Pops

1 Kastenkuchen (Schokolade oder Vanille)
90 g weiche Butter
1 Teelöffel Vanillearoma
180 g Puderzucker
evtl. etwas Milch
30 Lollipop Sticks

Für die Glasur

200 g weiße Kuvertüre
100 g Zartbitter-Kuvertüre
60 g gehackte Nüsse (Mandeln, Haselnüsse,
Wallnüsse)

- 1 -

Für die Cake Pops Butter mit Vanillearoma cremig rühren.

Puderzucker einrühren und nach Belieben etwas Milch dazugeben, so daß eine cremige Masse entsteht.

- 2 -

Kruste vom Kastenkuchen schneiden und mit den Händen

zerbröseln. Mit der Buttercreme vermischen und zu kleinen Dreiecken formen, 15 Minuten in das Gefrierfach geben.

- 3 -

Weißer Schokolade schmelzen. Spitze der Lollipop Sticks in die Glasur tunken und in die Kuchendreiecke stecken. Abkühlen lassen.

- 4 -

Cake Pops in weißer Schokolade tunken und abtropfen lassen. In den Nüssen wälzen. Dunkle Schokolade schmelzen und nur die Ecken der Cake Pops hineintauchen. In einen Cake Pop Ständer oder eine Vase stellen und aushärten lassen.