



Freche CakePops

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Teig

Reste von Rührkuchen, Waffeln oder Muffins

FruchtGarten Schwarze Johannisbeere

etwas Zitronensaft oder Fruchtsaft

Lollistiele

schwarze und weiße Kuvertüre

Candy Melts oder Zuckerguss für die Glasur

Dekoration nach Wunsch (Zuckerperlen, Glitzerzucker, Streusel...)

Zubereitung

Die Kuchenreste in einer Schüssel fein zerbröseln und mit FruchtGarten Schwarze Johannisbeere vermischen bis es eine schöne klebrige Teigmasse ergibt. Ca. 2 cm dicke Kugeln formen und diese ca. 30 Min. kühl stellen. Kuvertüre schmelzen, mit dem Lollistil ein Loch in den Teig vorstechen und das Ende vom Lollistil kurz in Kuvertüre tauchen, so hält er beim Tauchen des Kuchens in die Glasur besser. Kurz erkalten lassen, die Cake Pops vollständig in die Glasur tauchen und beim Rausholen Drehen, damit die Glasur gleichmäßig verläuft. Sofort mit Deko bestreuen und stehend (z. B. in eine Steckmasse gesteckt) auskühlen lassen.