



Brautpaar Cake Pop

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Honigkuchen	450 g
Frischkäse, natur	100 g
Butter	50 g
Kuvertüre, weiß	500 g
Zuckerperlen	20 g
Kuvertüre, zartbitter	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf

1. In eine Schüssel Kuchen krümeln, Frischkäse und weiche Butter dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, diese auf einen Holzstab setzen und im Kühlschrank ca. 10 Min. kühlen.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Weiße Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Cake Pops in die weiße Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Cake Pops mit Zuckerperlen verzieren und auf Styropor gesetzt ca. 10 Min. im Kühlschrank kühlen.
3. Erneut in einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Dunkle Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die unverzierten Cake Pops halb in die Schokolade tauchen, sodass ein Dreieck in der Mitte entsteht. Cake Pop ca. 5 Min. trocken lassen, drehen und von der anderen Seite in die Schokolade tauchen. Das Dreieck sollte in Form eines Sakko-Ausschnitts erscheinen. Übrige dunkle Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben und Knöpfe und eine Fliege auf das Sakko malen. Anschließend trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1511 kcal
Kohlenhydrate	171 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	80 g