



Rezept für ca. 11 Cake Pops:

Der "Kuchen": Grob zerkleinerte Spekulatius-Kekse in einen Gefrierbeutel stecken und mit dem Nudelwalker fein zermahlen. Ich hab das zwar mit meinem Blender gemacht, bin aber hinterher (beim Zerkleinern des Dekokekses) draufgekommen, dass das so um einiges schneller geht.

Um sicher zu gehen, dass die Cake Pops schön zart werden und auf der Zunge zergehen, die Spekulatius-Brösel noch einmal durchsieben.

Mascarpone mit dem gesiebten Staubzucker cremig schlagen. Nun mit den zerbröselten Keksen - am besten mit der Hand - zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Rolle formen, in circa 11 gleichmäßige Stücke teilen und daraus Kügelchen machen. So kommen am Ende auch gleich große Cake Pops raus. ;-)



Der Lollipop-Stick: Damit der Kuchen auch am Stiel bleibt, "klebt" man ihn am besten an, indem man den Stiel in Kuvertüre taucht und dann erst ins Kügelchen steckt. Zum Trocknen kurz kühlstellen.



Das Glasieren: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, ev. einen Schuss Schlagobers dazu, damit die Glasur nicht zu dick wird. Dann in ein kleines, schlankes Glas füllen und Cake Pops vorsichtig eintauchen, drehend wieder herausziehen und abtropfen lassen, sodass die Glasur nicht am Stiel hinunterläuft.

Das Verzieren: Solange die Schokolade noch weich ist, kann man nach Lust und Laune verzieren! Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Hier kamen auch Mitbringsel von unserem New York Christmas Trip zum Einsatz: silberner Dekozucker, kunterbunte Chocolate Drops und Cookie Cream Crunch. Als Deko macht sich auch zerbröselter Spekulatius sehr fein.



Zum Trocknen habe ich die Cake Pops in Styropor gesteckt - Löcher am besten mit einem Spieß "vorbohren".

Gutes Gelingen!