

## Marzipan-Stollen Cake Pops

ca. 20 Cake Pops

### Zutaten:

1 Pck. 400 g Bahlsen Marzipan Stollen  
3 TL Milch  
250 g weiße Kuvertüre  
Verschiedene Sprinkels  
(z.B. Goldblätter, gemahlene Pistazien)  
Cake Pop Stiele

### Zubereitung:

Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Währenddessen den Marzipanstollen in Stückchen zerkleinern und Milch hinzufügen, so dass eine homogene, leicht klebrige Masse entsteht.

Aus dieser Masse kleine Bällchen formen (ca. 20 Stk), den Cake Pop Stiel in die geschmolzene Kuvertüre eintauchen und ihn in die Bällchen stechen. Nun für ca. eine Stunde kalt stellen. Die Kälte erlaubt es den Sticks sich im Bällchen zu festigen.

Nach der halben Stunde die Cake Pops in der geschmolzenen Kuvertüre schwenken, bis sie komplett bedeckt sind. In ein Gläschen stellen und trocknen lassen. Kurz bevor die Kuvertüre vollständig getrocknet ist, mit Sprinkles dekorieren.

