

BAHLESEN Peanut Pretzel Cake Pops

etwa 32 Stück

Für die Füllung:

1 Pck. 350 g Bahlsen Comtess Marmor
20 g Mini Gebäckbrezel mit Meersalz
70 g Erdnusscreme mit oder ohne Erdnussstückchen
(Creamy oder Crunchy Peanut Butter)
40 g Schmand, 24 % Fett

Für den Guss:

etwa 150 g Zartbitter Kuvertüre,
10 g Kokosfett

Außerdem etwa 32 Cake Pop- oder Holzspieße (Schaschlikspieße)

Zum Verzieren:

etwa 32 Mini Gebäckbrezel mit Meersalz
nach Belieben gehackte Erdnüsse

Zubereitung:

Den Marmorkuchen fein zerkrümeln und in eine Rührschüssel geben.
Gebäckbrezel auf einem Schneidebrett in feine Würfel hacken und mit der Erdnusscreme und Schmand zu den Kuchenkrümeln geben. Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer einheitlichen Masse verrühren. Aus der Kuchen-Erdnussmasse 32 kleine Kugeln formen und diese etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre mit Kokosfett in eine feuerfeste Tasse (oder Töpfchen) geben und im Wasserbad nach Packungsanleitung unter Rühren schmelzen lassen.

Jeweils einen Cake Pop- oder Holzspieß etwa 2 cm tief in die Kuvertüre eintauchen, dann sofort in die geformten Kuchenkugeln auch etwa 2 cm tief einstecken. Die Kugeln etwa 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, damit die Kuvertüre an den Stielen fest wird und die Kugeln halten.



Die Cake Pops nacheinander in der restlichen Kuvertüre (evtl. nochmals kurz erwärmen) tauchen, drehen und abklopfen. Mit je einer Mini Gebäckbrezel belegen und nach Belieben mit Erdnussstückchen bestreuen.

Zum Trocken die Cake Pops in mit Zucker gefüllte Kaffeebecher oder Gläser stecken, in den Kühlschrank (etwa 1 Stunde) stellen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Zubereitungszeit etwa 40 Minuten, ohne Kühlzeit.



Tipp: Nach Belieben aus der Kuchen-Erdnussmasse Kugeln und kleine Stangen von etwa 3,5 x 2 cm formen. Achtung von den Holzspießen (Schauschlikspieße) die Spitze abkneifen.

Die Erdnuss Cake Pops in einer verschlossenen Dose gut verpackt halten sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.

