

Rezept

Rudolph Rotnase

Ein Rezept von Rudolph Rotnase, am 25.04.2024

Zutaten

300 g heller Tortenboden	1 EL Milch
50 g saure Sahne	30 Salzgebäckbrezeln
150 g Zartbitterkuvertüre	10 g Kokosfett
30 Zuckeraugen	15 rote Zuckerperlen
15 Holzstäbchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Den Kuchen fein zerkrümeln. Die Milch und nach und nach so viel saure Sahne unter die Krümel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 15 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen auf einen Teller legen und 30 Min. kühlen.
2. Inzwischen aus den Brezeln mit einem Sägemesser Geweihe schneiden. Die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Holzstäbchen 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.
3. Die Cake-Pops nacheinander in die flüssige Kuvertüre tauchen und den Überschuss abklopfen. Mit den Geweihen, Zuckeraugen und Zuckerperlen als Nasen verzieren. Trocknen lassen.