

Rezept

Weihnachts-Pops

Ein Rezept von Weihnachts-Pops, am 28.04.2024

Zutaten

200 g Spekulatiuskekse	150 g Doppelrahmfrischkäse
4 TL Orangenmarmelade	150 g weiße Candy-Melts
150 g rote Candy-Melts	50 g schwarze Candy-Melts
5 weiße Jelly Beans	Silberzucker
50 g grüner Fondant	18 Zuckersterne
18 Cake-Pop-Stiele	Styroporplatte
Modellierstab Nr. 2	2 kleine Spritztüten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Cake-Pops | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kekse in der Küchenmaschine zerkleinern und mit Frischkäse und Marmelade zu einer formbaren Masse verarbeiten. Daraus je 9 Kegel und Bällchen formen, 1 Std. kalt stellen. Dann die Candy Melts getrennt über dem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Die flache Seite der Kegel 1 cm tief ins weiße Melt tauchen. Abtropfen lassen, auf Cake-Pop-Stiele stecken und zum Trocknen in die Styroporplatte stechen. Die Bällchen zuerst auf die Stiele stecken, dann komplett ins weiße Melt tauchen.
3. Kegel von der Spitze bis zum weißen Rand ins rote Melt tauchen. Abtropfen und trocknen lassen. Jelly Beans halbieren, ins rote Melt dippen, an der Kegelspitze befestigen. Mit dem Zucker bestreuen.
4. Fondant weich kneten, 3 - 4 mm dick ausrollen. Für Schals 9 Streifen (1 × 10 cm) zuschneiden und die Ränder mit dem Modellierstab bearbeiten. Für Ohrwärmer 9 dünne Schnüre (4 cm lang) rollen und je 2 Sterne damit verbinden. Das rote und schwarze Melt jeweils in eine Spritztüte füllen und auf die Bällchen Augen, Mund und Nase »malen«. Die Ohrwärmer und Schals befestigen.