

Rezept

# NIKOLAUS-POPS

Ein Rezept von NIKOLAUS-POPS, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>60 g</b> Honig	<b>40 g</b> Rohrzucker
<b>40 g</b> Butter	<b>1</b> Ei (M)
<b>125 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>150 g</b> rote Candy-Melts
<b>20 g</b> Kokosfett	<b>32</b> Zuckeraugen
<b>16</b> rote Zuckerperlen	$\frac{1}{2}$ Rezept Spritzglasur (siehe Rezept-Tipp)
flexible Cake-Pop-Backform für 16 Stück	<b>16</b> Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Honig, Rohrzucker und Butter unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker löst. Etwas abkühlen lassen, dann das Ei einrühren. Mehl, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen und unterheben. Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen, den Teig mit zwei Teelöffeln in die Mulden füllen und die Form mit dem Deckel verschließen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.
2. Für die Deko die Candy-Melts mit dem Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.
3. Die Cake-Pops einzeln mit den Candy-Melts (bei Bedarf nochmals erwärmen) überziehen. Mit je 2 Zuckeraugen und einer Zucker perlen-Nase verzieren. Die Spritzglasur in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und diesen verschließen. Eine Ecke abschneiden und Mütze und Bart auf die Cake-Pops spritzen. Trocknen lassen.