Rezept

NIKOLAUS-POPS

Ein Rezept von NIKOLAUS-POPS, am 12.10.2024

Zutaten

60 g	Honig
40 g	Butter
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
20 g	Kokosfett
16	rote Zuckerperlen
	flexible Cake-Pop-Backform für 16 Stück
40 g	Rohrzucker
1	Ei (M)
1 TL	Lebkuchengewürz
150 g	rote Candy-Melts
32	Zuckeraugen
½	Rezept Spritzglasur (siehe Rezept-Tipp)
16	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.