

Rezept

## Schäfchen-Pops

Ein Rezept von Schäfchen-Pops, am 10.05.2026

### Zutaten

<b>100 ml</b> Kokosmilch (aus der Dose)	<b>75 g</b> Marshmallows
<b>200 g</b> Löffelbiskuits	<b>150 g</b> weiße Kuvertüre
<b>50 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>3 EL</b> Kokosraspel
<b>6 - 8 große</b> große Marshmallows	<b>6 - 8 Stück</b> rundes Mini-Lakritzkonfekt
<b>16 l</b> Keks-Sticks mit Schokolade	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

### Zubereitung

1. Die Kokosmilch in einem Topf erwärmen und die Marshmallows unter Rühren darin schmelzen lassen. Den Mix etwas abkühlen lassen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Biskuitbrösel zum Marshmallowmix geben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 16 Cake-Pops formen und 30 Min. kühlen.
2. Für die Deko weiße und Zartbitterkuvertüre getrennt über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kokosraspel in eine Schale geben. Die Cake-Pops mit der weißen Kuvertüre überziehen und sofort in den Kokosraspeln wenden. Für Gesicht und Augen Marshmallows mit einer angefeuchteten Schere und Lakritzkonfekt mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Marshmallowscheiben in die geschmolzene Zartbitterkuvertüre tauchen und trocknen lassen.
3. Die Schoko-Marshmallowscheiben mit etwas weißer Kuvertüre seitlich an den Cake-Pops befestigen und mit einem Holzstäbchen Nasenlöcher einstechen. Die Augen ebenfalls mit etwas Kuvertüre befestigen. Für die Beine die Keks-Sticks vierteln. Je vier Beine in die vorbereiteten Schäfchen stecken, dazu mit einem Schaschlikspieß kleine Löcher vorbohren.