

Spekulatius Cake Pops

Für 8-10 Cake Pops wird benötigt:

150 g Spekulatius (ca. 15 Kekse)

40 g Zucker

60 g Mascarpone

Kuvertüre und versch. Verzierungen
nach Belieben



So wird's gemacht:

1. Die Spekulatius in einer Küchenmaschine oder dem Nudelwalker zu Spekulatius-Mehl verarbeiten. Je feiner das Mehl ist, desto besser zergehen die Pops dann auf der Zunge.
2. Den Zucker sieben und gemeinsam mit dem Mascarpone schaumig aufschlagen.
3. Die Mascarpone- und das Spekulatius-Mehl mit der Hand vermischen und zu Kügelchen formen. Sollte der Teig zu feucht sein (variiert abhängig von der Marke der Spekulatius) einfach etwas Staubzucker einkneten!
4. Die Kügelchen auf Lollipop-Stiele oder Schaschlik Spieße stechen, glasieren und nach Belieben verzieren.

(Tipp: Am besten die Stiele erst einmal kurz in Kuvertüre und dann in die Kugel pieksen - dann hält es besser)

