heute gibt es...

Amaretto Cake-Pops

Zutaten: (für ca. 25 Stück)

- ein Sandkuchen

Für das Amaretto-Frosting:

- 60g Butter (Raumtemperatur)
- 120g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Amaretto

Für die Dekoration:

- Zartbitterkuvertüre
- etwas Kokosfett
- Amarettini
- Haselnusskrokant
- Lollipop-Sticks

Zubereitung:

Frosting:

1. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Puder- und Vanillezucker miteinander vermischen, durchgesiebt zur Butter hinzugeben und alles gut miteinander verrühren bis eine cremige Masse entsteht.
3. Den Amaretto hinzufügen und untermischen.

Cake-Pops:

Lest euch bitte zunächst meine Anleitung zur Herstellung von Cake-Pops durch, da ich mich hierauf beziehe und so nicht alles mehrfach erklären muss.

1. Die Cake-Pop-Kugeln nach oben genannter Anleitung mit dem soeben vorbereiteten Amaretto-Frosting herstellen.
2. Während die Kuchenkugeln im Kühlschrank aushärten, die Amerettini in eine Schüssel fein zerbröseln.
3. Nach dem Überziehen der Kugeln mit der Kuvertüre, werden diese solange die Schokolade noch feucht ist mit den zerbröselten Amarettini bzw. mit Haselnusskrokant bestreut oder darin gewendet.
4. Cake-Pops trocknen lassen und anschließend genießen