PUNSCHSCHNITTEN-CAKE-POPS

REZEPT VON OMA SUSI AUS DER "VOLLPENSION".



DAS BRAUCHST DU FÜR 12 CAKE POPS

350 g	**ANKER Kaiserguglhupf mit Dinkel** (bereits etwas trocken)
5-7 EL	**Rum**
100-150 g	**Marillenmarmelade**
1 EL	**Back-Kakao**
12	**Cake-Pop-Stangen**
1	**Becher Punschglasur** (alternativ 200 g rosa Schokomelts)
	Streusel & Perlen für die Dekoration

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Kuchenreste in eine große Schüssel krümeln. Mit Rum, Marmelade und Kakao verrühren und gut durchkneten, damit eine formbare Punschmasse entsteht.
2. Kurz ziehen lassen und mit feuchten Händen zu 12 Kugeln formen. Die Kugeln kühl stellen (z.B. für eine halbe Stunde im Tiefkühlfach).
3. In der Zwischenzeit die Punschglasur laut Anleitung auf der Packung erwärmen.
4. Die Stäbchen etwa 2 cm tief in die Glasur tauchen und in die Kugeln einstecken. Trocknen lassen, damit die Stäbchen gut halten.
5. Wenn die Stäbchen fest sitzen (Probe), die Kugeln in die Glasur tauchen und mit Zuckerstreuseln oder Dekoperlen garnieren.

TIPP

von Oma Susi: Kuchenreste sammle ich im Tiefkühler. Je nach Trockenheit der Kuchenreste variiert die Rum- oder Marmeladenmenge. Kakao rühre ich nur dann unter, wenn die Kuchenreste eher hell sind. Sind die Kuchenreste sehr trocken, rühre ich bis zu 50 g flüssige Butter unter.