

Käthes weihnachtliche Cakepops

Für ca. 20 Cakepops

Zutaten Teig

300 g Zucker
200 g weiche Butter
3 Eier
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
50g gemahlene Mandeln
80 g Kakaopulver
1 Prise gemahlene Nelke
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Kardamom
1 Pck. Lebkuchengewürz
50 g Orangeat
200 ml Kaffee

Zubereitung

Den Zucker mit 150 g der zimmerwarmen Butter verrühren. Dann die Eier untermischen. Nun die trockenen Zutaten mischen und abwechselnd mit dem Kaffee dazugeben. Das Orangeat klein schneiden und unterheben. Den Teig nun in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und für circa 30 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen.

Den Teig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die restlichen 50 Gramm Butter mit 50 Gramm dunkler Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den abgekühlten Kuchen in Stücke brechen und die Schokolade dazugeben. Die Masse nun mit den Händen kneten, in kleine Bällchen formen und kühlstellen.

Zutaten Deko

200 g dunkle Schokolade
100 g weiße Schokolade
Zuckerstreusel
50 g Salzbrezeln
Papierstrohhalm

Nun den Rest der dunklen und die weiße Schokolade separat schmelzen. Einen Strohhalm in die weiße Schokolade tunken und ein Teigbällchen darauf stecken. Die Cakepops nun nach Belieben verzieren und abkühlen lassen. Hübsch verpackt sind sie ein schönes Geschenk.

Eine leckere Weihnachtszeit!