



Bonne Maman®

Caramel Cake Pops

Zutaten für ca. 30 Stück:

60 g Butter
100 g Walnüsse
Lebkuchengewürz
200 g Vollkorn-Butterkekse
80 g Bonne Maman Caramel
1 Prise Salz

Außerdem:

80 g Puderzucker (gesiebt)
3 – 4 TL Wasser
50 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g weiße Kuvertüre
Zuckerstreusel und Zuckersternchen
100 g Bonne Maman Caramel
Holzstäbchen und geringelte Strohhalme



Zubereitung:

1. Butter schmelzen. Walnüsse in einem Mixer fein mahlen. Mit Lebkuchengewürz abgeschmeckte Vollkorn-Butterkekse grob zerbrechen und ebenfalls fein mixen. Bonne Maman Caramel, Butter und Salz zugeben und alles gut vermengen. Die Masse mit den Händen zusammenpressen.
2. Aus der Masse Kugeln formen. Gut kühlen.
3. Puderzucker und Wasser zu einem spritzfähigen Guss verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
4. Kuvertüren in Stücke schneiden und jede Sorte in eine Schüssel geben. Über dem heißen Wasserbad schmelzen. Holzstäbchen in die Kugeln stecken. Ein Drittel der Kugeln mit weißer Kuvertüre, ein Drittel mit dunkler Kuvertüre überziehen. Kuvertüre am Schüsselrand abstreifen. Vor dem Bestreuen mit Zuckerstreuseln einige Sekunden warten. Kuvertüre völlig fest werden lassen und erst dann mit Zuckerguss verzieren. Übrige Kugeln mit Bonne Maman Caramel bepinseln und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Holzstäbchen hineinstecken und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Über die Holzstäbchen einen Strohalm stecken.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Tipp

Zur Dekoration können Sie anstelle der Strohhalme auch bunte Papierförmchen aus der Backabteilung verwenden. Fertig sind die Cupcake-Pralinen.