



90 Minuten

 Einfach

## SPEKULATIUS CAKE-POPS MIT SCHOKO GUSS



 So wird's gemacht :

 Zutaten

### SCHRITT 1

Für unsere selbst gemachten Cake-Pops wollen wir Keksreste und Schokoweihnachtsmänner verwerten. Zunächst Spekulatius und Plätzchen zerkrümeln oder in der Küchenmaschine fein zermahlen und in eine Schüssel geben. Den NaturStreich nach und nach hinzufügen und alles zu einem festen Teig vermengen.

### SCHRITT 2

Aus dem Teig 15 walnussgroße Kugeln formen und 1 Std. kalt stellen. Die Weihnachtsmann-Reste grob zerteilen und im Wasserbad schmelzen.

### SCHRITT 3

Die Plätzchenkugeln in die Schokolade tauchen und anschließend auf ein Backblech legen. Mit Pistazien, Sesam oder getrockneten Früchten bestreuen und trocknen lassen. Fertig ist das süße Gebäck.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 859/205

Fett (g): 10

Kohlenhydrate (g): 27

Eiweiß (g): 3

15 Stück

400 g Spekulatius oder andere Plätzchenvariante

75-100 g MILRAM NaturStreich

ca. 200 g Weihnachtsmann-Schokolade  
gehackte Pistazienkerne, Sesam,  
getrocknete Himbeeren oder Erdnbeeren