

BAHLESEN Comtess Minze – Cake Pops

etwa 30 Stück

Für die Füllung:

1 Pck. 350 g Bahlsen Comtess Choco-Chips
100 g Pfefferminztaler
50 g Schlagsahne, etwa 30 % Fett
1 EL fein gehackte Minzeblätter



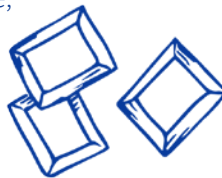
Für den Guss:

etwa 150 g Zartbitter Kuvertüre,
10 g Kokosfett

Außerdem etwa 30 Cake Pop- oder Holzspieße (Schaschlikspieße)

Zum Bestreuen:

etwa 20 g geriebene Zartbitter Kuvertüre oder
Zartbitter Schokolade (50 % Kakaogehalt)
und etwa 20 g, mit grüner Speisefarbe eingefärbte,
Kokosflocken



Zum Verzieren:

kleine Minzeblätter



Zubereitung:

Den Bahlsen Comtess Choco-Chips Kuchen fein zerkrümeln und in eine Rührschüssel geben. Pfefferminztaler in kleine Würfel hacken. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, von der Kochstelle nehmen. Die Pfefferminzwürfel unter Rühren in der Sahne auflösen und die gehackte Minze unterrühren. Die Minzemasse zu den Kuchenkrümeln geben.

Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer einheitlichen Masse verrühren und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Aus der Kuchen-Minzemasse etwa 30 kleine Kuchenkugeln formen und die Kugeln etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre mit Kokosfett in eine feuerfeste Tasse (oder Töpfchen) geben und im Wasserbad nach Packungsanleitung unter Rühren schmelzen lassen.

Jeweils einen Cake Pop- oder Holzspieß etwa 2 cm tief in die Kuvertüre eintauchen, dann sofort in die geformten Kugeln auch etwa 2 cm tief einstecken. Die Kugeln etwa 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, damit die Kuvertüre an den Stielen fest wird und die Kugeln halten.

Die Cake Pops nacheinander in der restlichen Kuvertüre (evtl. nochmals kurz erwärmen) tauchen, drehen und abklopfen. Mit geriebener Kuvertüre (Schokolade) und Kokosflocken bestreuen und mit kleinen Minzeblättern verzieren.

Zum Trocknen Cake Pops in, mit Zucker gefüllte, hohe Kaffeebecher oder Gläser stecken. In den Kühlschrank (etwa 1 Stunde) stellen und die Kuvertüre fest werden lassen.



Zubereitungszeit etwa 45 Minuten, ohne Kühlzeit.



Tipp: Achtung, von den Holzspießen (Schaschlikspieße) die Spitze abkneifen.

Die Minze – Cake Pops in einer verschlossenen Dose gut verpackt halten sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.

