



Cake-Pop "Frankfurter Kranz"

Zutaten

- 350 g Sauerkirschen
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone(n)
- 6 cl Amaretto
- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 3 cl Kirschwasser
- 1 Tortenboden, Biskuit
- 50 g Frischkäse
- 300 g Krokant
- 400 g weiße Kuvertüre
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kirschen mit Zucker in einem Topf leicht erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
2. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und auspressen. Den Abrieb beiseite stellen. 1 TL des Zitronensafts und Amaretto zu den Kirschen geben. Noch 5 bis 10 Minuten köcheln lassen und anschließend kalt stellen. Vor dem Verwenden die Kirschen in einem Sieb abtropfen und wenn nötig mit einem Küchentuch abtupfen.
3. Weiche Butter mit einem Handrührgerät mindestens 3 Minuten weiß aufschlagen. Dann nach und nach Puderzucker dazugeben und weiter rühren. Die Masse wird erst krümlig, aber anschließend cremig. Mit Kirschwasser abschmecken.
4. Tortenboden in einer großen Schüssel fein zerbröseln. Etwa die Hälfte der Buttercreme zu den Kuchenkrümeln geben. Es soll eine homogene Masse entstehen. Dann Frischkäse unterrühren und mit Zitronenschale abschmecken. Den Teig zu tischtennisgroßen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Teller legen. Anschließend kalt stellen.
5. In der Zwischenzeit Krokant auf einem Teller ausstreuen und Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. In die geschmolzene Schokolade THOMY Reines Sonnenblumenöl einrühren. Holzspieße erst in die geschmolzene Schokolade tunken und in jeweils eine Teigkugel stecken. Dabei sollten die Spieße etwa durch 2/3 der Kugeln gehen. Die Teigkugeln ganz in die weiße Schokolade tunken, überschüssige Schokolade abschütteln und anschließend in dem Krokant wälzen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und in einer

Kreisbewegung eine Krone auf jeden Cake Pop spritzen. Zum Schluss noch eine Kirsche auf jeden Cake Pop setzen.

Nährwert-Anzeige

🕒 59 Minuten

Kohlenhydrate	36 g
Energie	264 kcal
Fett	12 g
Protein	2 g

⊕ 30 Stück