

# PUNSCHKRAPFERL- CAKE-POPS

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

350 g Kuchenreste, z.B. Biskuit oder Schokokuchen  
 5-7 EL Rum (oder nach Geschmack auch mehr)  
 100-150 ml Marillenmarmelade  
 1 EL Kakao



12 Lolli- oder Cake-Pop-Stangen  
 1 Becher Manner-Punschglasur  
 bzw. alternativ 200 g rosa Schokomelts  
 rosa Zuckerperlen, (Konfetti-)Streusel

## ZUBEREITUNG

- Die Kuchenreste zerkrümmeln, mit Marmelade und Rum verrühren und gut durchkneten, sodass eine formbare Punschmasse entsteht.
- Kurz ziehen lassen und dann 12 Kugeln formen. Die Kugeln kühl stellen (z.B. für eine halbe Stunde im Tiefkühlfach).
- Inzwischen die Schokomelts über Wasserbad schmelzen bzw. die Punschglasur nach Packungsanleitung erwärmen.
- Die Stäbchen etwa 2 cm tief in die Schoko tunken und in die Kugeln einstecken. Schokolade trocknen lassen, damit die Stäbchen gut halten.
- Wenn die Stäbchen fest sitzen (Probe), die Kugeln in die rosa Schokolade oder Punschglasur tauchen und mit Zuckerstreuseln oder Dekoperlen garnieren.

## TIPP

Kuchenreste sammle ich im Tiefkühler. Es können aber auch fertige Sandkuchen oder Biskuitböden verarbeitet werden. Je nach Trockenheit der Kuchenreste variiert die Rum- oder Marmeladenmenge. Kakao rühre ich nur dann unter, wenn die Kuchenreste eher hell sind. Sind die Kuchenreste sehr trocken, rühre ich bis zu 50g flüssige Butter unter.

