

# Spekulatius Cake Pops

Ein Muss in der Adventszeit: Das Rezept für Spekulatius Cake Pops ist bei kleinen und großen Naschkatzen so beliebt, dass sie im Handumdrehen verputzt sind.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Kekse</a> (Spekulatiuskekse)
100 g	Friskäse
2 TL	<a href="#">Espresso</a> (mit Zucker)
100 g	Kuvertüre
Nach Belieben	Krokant (zum Verzieren)

## Zubereitung

1. Für die Spekulatius Cake Pops die Spekulatiuskekse fein zerkrümeln und mit dem Friskäse und Kaffee zu einem gut formbaren Teig vermengen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit die Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen lassen und vom Herd nehmen. Jede Teigkugel auf einen Stiel stecken und in die Schokolade tauchen.
3. Die Cake Pops kurz abtropfen lassen und mit kleinen Deko-Mustern verzieren. Dann trocknen

lassen und erst servieren, wenn die Schokolade komplett ausgehärtet ist.

## **Tipp**

Die Spekulatius Cake Pops statt mit Deko-Mustern mit Krokant, gehackten Nüssen oder bunten Zuckerstreuseln oder -perlen verzieren.