

Lebkuchen Cake-Pops

25 - 30 Stücke



gelingt leicht

bis zu 15 Min.

**Zutaten:****Lebkuchen:**

350 g Dinkelmehl
2 - 3 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
100 g brauner Zucker
100 g Dattelsirup
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 P. Lebkuchengewürz
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
2 - 3 EL Honig
180 g Speiseöl, z. B. Rapsöl
3 dl Milch (300 ml)

Cake-Pops Herstellung:

150 g Frischkäse

Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix
Dr. Oetker Streudekor Christmas Party

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Alternativ kann auch eine Cakeform mit Backpapier ausgelegt werden. Papier- oder Holzstäbchen und Styropor, Nudelsieb, Eierkarton oder ein gefülltes Glas (Zucker oder Sand) bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****2 Lebkuchen:**

Alle Zutaten mischen und zu einem cremigen Teig verrühren. Der Teig sollte flüssig sein. Wenn er zu trocken ist, noch ein wenig Milch hinzugeben.

Auf das Backblech streichen oder in die Cakeform geben. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für 30 - 35 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: 30 - 35 Minuten**

Auskühlen lassen.

3 Cake-Pops Herstellung:

Lebkuchen zerbröseln und zusammen mit dem Frischkäse zu Bällchen formen.
Für 15 Min. kühlstellen.

4 Glasur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung erwärmen, Cake-Pops nach 15 Min. aus dem Kühlschrank nehmen und die Papier- oder Holzstäbchen in Schokolade tunken und in die Cake-Pops stecken. Nochmals für 15 Min. kühlstellen.

Die Cake-Pops nun ganz in der Glasur tunken und mit Streudekor dekorieren und gut trocknen lassen. Hierzu eignen sich gut Styropor, ein gedrehtes Nudelsieb, Eierkarton, Glas mit Sand oder Zucker gefüllt.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn es schnell gehen soll, kannst du auch gekauften Lebkuchen verwenden.
- Du kannst auch andere Dr. Oetker Streudekore zum Dekorieren nehmen.