

CAKEPOPS

ZUTATEN und ZUBEREITUNG

Kuchenreste, egal welche, werden mit etwas beliebiger

Marmelade

Ganache und

ein wenig Rum

richtig gut verknetet,

am besten mit den Händen.

Einige Zeit stehen lassen, dann zu Kugeln formen.

Cakepop Stäbchen in die Kugeln stecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Glasur erwärmen, die Kugeln kurz eintauchen, abtropfen, und beliebig verzieren.