


Schoko-Orangen-Cake-Pops ohne Backen

 ca. 30 Minuten

 ca. 20 Stück



Zutaten

350 g Butterkekse

100 g Zartbitter-Schokolade

100 ml Sahne

200 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

2 cl Orangenlikör

150 g Puderzucker

Außerdem:

20 Holzspieße

Zubereitung

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern. Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Sahne steif aufschlagen.

Keksbrösel, Schokolade, Sahne, 150 g Zuckerrübensirup und Orangenlikör verkneten. Keksmasse zu 20 Kugeln formen und ca. 60 Minuten kalt stellen.

Puderzucker mit 3 EL Wasser und restlichem Zuckerrübensirup verrühren, Cake-Pops damit verzieren und nach Wunsch mit Orangenzesten bestreut servieren.

kj/kcal 763/182