



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C O/U vorheizen und einen Backrahmen oder eine Springform mit Backpapier auskleiden. Hierbei ist die Größe der Springform unwichtig. Die weiche Butter mit Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 2 Min. cremig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Milch zufügen und kurz unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und je nach Backform für ca. 20 Min. backen, oder bis der Teig gar ist. Danach abkühlen lassen.

Für die Creme die Sahne aufkochen und vom Herd herunterziehen. Schokolade einrühren und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Etwa 20 Min. abkühlen lassen.

Die Giotto-Pralinen in einem Mixer zerkleinern und mit der Creme vermischen. Kuchen zerbröseln und mit den Händen mit der Creme vermischen. Die jetzt entstandene Cakepops-Masse sollte beim Zusammendrücken ihre Form behalten. Mit einem Eisportionierer Teig abstechen und diesen mit den Händen zu einer festen Kugel formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und für 15 Min. kühl stellen.

Inzwischen die Kuvertüre schmelzen. Einen Cakepop-Stiel 1 cm in Kuvertüre tauchen und anschließend mittig in die Teigkugel stecken. Erneut im Kühlschrank 15 Min. kühlen.

Anschließend Haselnüsse, Schokoladenraspel, Zimt, Nelken und Vanille in einer tiefen Schüssel verrühren. Die Cakepops zuerst in die Kuvertüre tauchen, die Schokolade etwas abtropfen lassen und anschließend über der Schüssel mit der Haselnussmischung bestreuen.

Zum Abkühlen die Cakepop-Stiele in Styropor oder in ein hohes Glas stecken und kühlen. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ **150 g** Butter (weich)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **2** Eier
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **50 g** Haselnüsse (gemahlen, geröstet)
- ☐ **¾ TL** Backpulver
- ☐ **1 EL** Milch

CREME:

- ☐ **100 g** Sahne
- ☐ **200 g** weiße Schokolade (in Stücken)
- ☐ **1** Packung Giotto

DEKORATION:

- ☐ **300 g** weiße Kuvertüre
- ☐ **30** Cake Pop Sticks
- ☐ **250 g** Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- ☐ **100 g** Raspelschokolade
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **¼ TL** Nelke (gemahlen)
- ☐ **1** Vanilleschote (Mark)