

PROTEIN CAKEPOPS / WEIHNACHTLICHE LOLLIS



Diese Cakepops sehen nicht nur hübsch aus, sondern schmecken auch wunderbar weihnachtlich. Ich habe sie gemeinsam mit Sophia Thiel gemacht. Die Cakepops haben wir mit Proteinpulver (4K) zubereitet, die Zusammensetzung aus vier Proteinen sorgt für eine gute Bindung der Masse. Für eine vegane Variante könnt ihr den Honig durch Agavendicksaft ersetzen. Die Cakepops sind für die Weihnachtsfeier aber auch das Geburtstags-Partybuffet geeignet. Auch zum Mitnehmen in die Schule oder Arbeit sind sie super geeignet. Dafür könnt ihr die Cakepops auch ohne Stiel zubereiten.



Zubereitungszeit

50 Minuten



Gefrierdauer

2 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

CAKEPOP-MASSE

Mahle die Haferflocken in einem Mixer fein. Gib die restlichen Zutaten dazu und mixe alles zu einer gleichmäßigen Masse. Portioniere die Masse mit einem kleinen Eisportionierer und forme sie zu Kugeln. Lege sie mit etwas Abstand auf eine Backfolie und friere sie für mindestens 2 Stunden ein.

DEKORATION

Temperiere die Kuvertüre. Schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Tauche die Cakepop Stiele mit der Spitze in die Kuvertüre und stich sie dann in die Kugeln, durch die Kälte wird die Kuvertüre direkt fest. Tauche dann die Cakepops vollständig in die Kuvertüre, lasse sie etwas abtropfen und streue die Zuckerstreusel darüber. Lasse sie festwerden und lagere sie gekühlt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

CAKEPOP-MASSE:

- 70 g** Haferflocken
- 250 g** Erdnussmus
- 2 TL** Honig
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Proteinpulver (4K)
- 1 TL** Spekulatiusgewürz

DEKORATION:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 4 EL** Zuckerstreusel (Weihnachten)