

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Beispielfoto: Unsplash



Frag die Oma – Tipps von Renate Kaufmann

CAKEPOPS AUS KEKSBRÖSELN

Zutaten:

Keksbrösel
Mascarpone
Cakepop-Stäbchen
Kuvertüre

Für die Punschkugeln

Keksbröseln
Marmelade
Rum
Punschglasur

Zubereitung:

Kekse in der Küchenmaschine zu Bröseln verkleinern. Wer keinen Multi-Zerkleinerer hat, gibt die Kekse einfach in ein Gefriersackerl und zerkleinert sie mit dem Fleischklopper. Man kann grundsätzlich jeder Art von Keksen verwenden. Aus diesen Bröseln entsteht eine neue Masse.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Masse für Cake-Pops (alkoholfrei)

Geben Sie zur Hälfte der Keksmasse Mascarpone dazu und mische Sie entweder mit der Gabel oder mit den Händen eine kompakte Masse. Danach zwei Stunden rasten lassen, dabei zieht die Masse gut an. Danach kleine Kugeln formen und Stäbchen hineinstecken. Diese können in eine Glasur getunkt werden und sind nach dem Trocknen essfertig. TIPP: Wenn Sie die Cake-Pops vor dem Glasieren einfrieren, trocknet die Glasur danach in Sekundenschnelle.

Masse für die Punschkugeln (mit Alkohol)

Vermischen Sie die zweite Hälfte der Keksmasse mit Rum und Marmelade. Die Masse wieder zwei Stunden ziehen lassen. Aus der Punschmasse Kugeln mit einem Durchmesser von 3 cm formen. Dann mit Punschglasur überziehen, auf Backpapier setzen und trocknen lassen. In Papierkapseln serviert, sind sie ein kleiner, süßer Happen zum Kaffee.

Variation „Punsch-Spitz“

Wenn Sie einen Biskuitboden oder kleine Waffeln übrig haben, können Sie die Masse auch zu einem kleinen Spitz formen und mit etwas Marmelade auf dem Biskuit- bzw. Waffelboden ankleben. Den Spitz wie die Kugeln in Punschglasur tauchen, trocknen lassen und genießen.