

Pimp deinen Keks: Süße Apfel-Cake-Pops



WAS IHR BRAUCHT

- 1 Packung Mürbchen
- 100g rote Candy Melts oder alternativ Ruby Schokolade
- Lollistiele, am besten aus Holz
- Salzstangen
- Grüne Bonbons oder Gummibärchen

SO WIRD'S GEMACHT

- 1 Schmilzt rote Candy Melts oder Ruby Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Mit Ruby Schokolade wird die Farbe allerdings weniger intensiv sein. Falls Candy Melts nicht geschmeidig genug ist, gebt 1 TL Sahne oder Kokosfett dazu.
- 2 Spießt die Mürbchen auf die Lollistiele auf, tunkt in die Candy Melts und legt auf ein mit Backpapier oder Folie bedecktes Brettchen.
- 3 Brecht Salzstangen in kleine Stücke, das werden die Stiele sein. Tunkt die Salzstangen mit einem Ende in die Candy Melts und platziert diese oben an den Keksrand von jedem Keks.
- 4 Tunkt Bonbons oder Gummibärchen in die Candy Melts und legt diese als Blätter an die Salzstangen.
- 5 Stellt die Apfel-Cake-Pops für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
- 6 Trennt die leckeren Apfel-Cake-Pops von der Folie und genießt mit einer Tasse Tee oder einfach so.