

Lebkuchen Cakepops von Zuckerküssele

Zutaten:

500 g Mehl
500 g Zucker
3 EL Kakaopulver
3 EL Lebkuchengewürz
1 Pck. Backpulver
50 ml Milch
4 EL Sonnenblumenöl



Pflaumenmus

Vollmilch-/ Zartbitterkuvertüre

Deko

Siebt das Mehl in eine Schüssel

Kakaopulver, Lebkuchengewürz, Backpulver und Zucker dazu geben
Milch und Öl nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und
bei 175°C Ober-/ Unterhitze ca 30-40 Minuten backen.

Komplett auskühlen lassen und anschließend fein zerkleinern.

Zu den Bröseln nach und nach Pflaumenmus geben, bis sich aus der Masse leicht Kugeln
formen lassen.

Diese Kugeln nun für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre über einem Wasserbad langsam schmelzen und immer gut
umrühren.

Cakepop Stiele ca. 1 cm tief eintunken und in die Bällchen stecken.

Die Bällchen nochmal für 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun könnt ihr sie komplett mit Küvertüre "anziehen" und nach herzenslust dekorieren.

Ihr habt so gar keine Zeit zu backen oder keine Lust? Dann könnt ihr
natürlich auch zur schnellen Variante greifen. Dazu kauft ihr fertige
Lebkuchen ohne Oblate. Die gibt es zum Beispiel im Kaufland als
Brezel, Stern und Herz. Zerkleinert die Lebkuchen usw. usw.