

Kokos-Cake-Pops

Süßes Kokos-Konfekt am Stiel

etwa 34 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Zutaten:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
125 g Schlagsahne
etwa 2 EL Kokoslikör, z.B. Batida
de Coco®

Außerdem:

200 g Waffelröllchen
etwa 100 g Kokosraspel
etwa 34 Sticks für CakePops und
Lollis

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne erhitzen, Kokoslikör unterrühren, unter Rühren zur geschmolzenen Kuvertüre geben und glatt rühren. Alles erkalten lassen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Zubereiten:

Am nächsten Tag Waffelröllchen in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller mittel bis grob zerbröseln. Waffelbrösel in die Kuvertürensahne rühren.

- 3 Kokosraspel auf einen Bogen Backpapier streuen. Je einen gehäuften Teelöffel (etwa 13 g) von der Masse nehmen, mit einem zweiten Teelöffel auf die Kokosraspel setzen. So etwa 17 Häufchen portionieren, die restliche Masse in den Kühlschrank stellen. Mit den Händen schnell zu Kugeln rollen und in restlichen Kokosraspeln wälzen. Kalt stellen. Mit der restlichen Masse genauso verfahren. Zum Schluss die Kugeln auf die Stiele setzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man das Konfekt etwa 5 Tage aufbewahren, am besten schmeckt es aber frisch!

