

# Kuchentaler mit Erdnusscreme

Cake-Pops aus übrig gebliebenem Kuchen mit Erdnusscreme und gesalzenen Erdüssen

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

80 - 100 g Erdnusscreme mit oder ohne Erdnussstückchen  
20 g geröstete, ungesalzene Erdnuskerne  
100 g Kuchenreste

### Zum Verzieren:

etwa 125 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch  
Meersalz

### Außerdem:

Backpapier

## 1 Vorbereiten:

Erdnusscreme in einem Schälchen im Wasserbad bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Creme leicht flüssig wird. Erdnüsse hacken. Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel sehr fein zerbröseln.

## 2 Zubereiten:

Kuchen und erst nur 80 g Erdnusscreme mit den Händen verkneten, es soll eine feuchte, formbare Masse entstehen. 2 TL Erdnussstücke unterkneten. Wenn die Brösel nicht zusammenhalten, noch etwas Erdnusscreme zugeben. Die Masse zwischen 2 Bogen Backpapier knapp 1,5 cm dick ausrollen. Etwa 12 Taler (Ø 3 cm) ausstechen.



③ Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Jeden Taler mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen (die Kuvertüre evtl. mit Hilfe eines Teelöffels über die Taler geben), am Rand der Schüssel aufklopfen und gut abstreifen, dann mit gehackten Erdnusskernen bestreuen und auf ein Stück Backpapier setzen.

**Hinweis:** Wenn die Kuvertüre zu fest wird, kann diese im Wasserbad wieder verflüssigt werden. Meersalz aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Konfekt kann man in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank etwa 2 Wochen lagern.

