

# Orangenkugeln

Cake-Pops schnell gemacht aus Kuchenresten mit Orangenlikör verfeinert

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g Kuchenreste  
2 - 3 EL Orangenlikör

### Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
1 TL abgeriebene Orangenschale

### Außerdem:

Backpapier

## 1 Vorbereiten:

Kuchen in grobe Stücke schneiden, dann in einer Rührschüssel sehr fein zerbröseln.

## 2 Zubereiten:

Kuchen und erst nur 2 EL Likör mit den Händen verkneten, es soll eine feuchte, formbare Masse entstehen. Wenn die Brösel nicht zusammenhalten, noch etwas Likör zugeben. Die Masse zu einer Rolle formen und diese in 6 gleich große Stücke schneiden. Jeweils zu einer Kugel formen.

## 3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Jede Kugel mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen (die Kuvertüre evtl. mit Hilfe eines Teelöffels über die Kugeln geben), am Rand der Schüssel aufklopfen und gut abstreifen, dann mit etwas abgeriebener Orangenschale bestreuen und auf ein Stück Backpapier setzen. **Hinweis:** Wenn die Kuvertüre zu fest wird, kann diese im Wasserbad wieder verflüssigt werden.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gebäckkugeln können in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank etwa 2 Wochen gelagert werden.
- Für eine alkoholfreie Variante kann statt Likör Orangensaft verwendet werden.
- Für Cake-Pops stecken Sie in die Kugeln jeweils einen Holzspieß.

