

## Lebkuchen-Cake-Pops aus dem Thermomix®



© Lebkuchen-Cake-Pops - Rezepte mit Herz



90 Min.



leicht



ca. 45 Stück

### Lecker, weihnachtlich und im Handumdrehen verputzt.

Diese Cake-Pops sind eine tolle Alternative zu anderen weihnachtlichen Plätzchen. Ihr könnt sie nach Lust und Laune mit euren Kindern verzieren. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Auf die Plätzchen, fertig, los!

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	gemahlene Haselnüsse, Mandeln oder Walnüsse
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Lebkuchengewürz
<input type="checkbox"/>	<b>Außerdem:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	dunkle Schokolade
<input type="checkbox"/>	<b>45</b>	Cake-Pop-Stiele oder Schaschlikspieße
<input type="checkbox"/>		Kokosraspeln, Zuckerherzen, Perlen etc. zum Verzieren
<input type="checkbox"/>		Keksausstecher

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160°C Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 4 vermischen, ggf. vom Rand schieben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im heißen Ofen ca. 17 Min. backen, dann abkühlen lassen.
3. Den kalten Teig in eine Schüssel bröseln, Frischkäse zugeben und mit den Händen gut verkneten. Teigmasse ausrollen und Sterne ausstechen oder Kugeln daraus formen.
4. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 6 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen. Schokolade in ein hohes Gefäß umfüllen und erst die Stiele mit der Spitze eintauchen und sofort in einen Stern/Kugel stecken. Danach alle Sterne/Kugeln eintauchen, abtropfen lassen und mit Dekor verzieren. Trocknen lassen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 3-4 Tage.

Tipp: Zum Trocknen z.B. in eine Schale mit Zucker oder in ein Stück Styropor oder Moosgummi stecken.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 65 kcal 1 g E - 3 g F - 8 g KH