

## PRINTEN-CAKE-POPS

Diese kleinen "Kuchen am Stiel" sehen nicht nur toll aus, sondern schmecken auch hervorragend nach den beliebten Printen!



### Zubereitung

- 1.** Honig mit Diamant Grümmel Kandis und Butter erhitzen bis die Butter geschmolzen ist. Wieder abkühlen lassen.
- 2.** Ei mit der Honigmasse verrühren und nach und nach alle Teigzutaten unterrühren. Den Teig in eine Kastenform streichen. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25–30 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- 3.** Teig fein zerkrümeln und mit Milch und Doppelrahmfrischkäse gut verkneten. Aus der Masse ca. 12 Kugel (4–5 cm ø) formen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 4.** Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Cake-Pop-Stiele ca. 1 cm hineintauchen und jeweils 1 Stiel in eine Kugel stecken. Erneut 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 5.** Anschließend Kugeln komplett mit Kuvertüre überziehen und nach Wunsch verzieren.

### Zutaten

#### Für den Teig:

65 g	Honig
65 g	Diamant Grümmel Kandis
15 g	Butter
1	Ei (Größe L)
150 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
30 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Lebkuchengewürz (gehäuft)
20 g	gehackte Mandeln
50 ml	Milch

#### Für die Cake-Pop-Masse:

1 EL	Milch
120 g	Doppelrahmfrischkäse

#### Für die Dekoration

150 g	Zartbitter-Kuvertüre
12	Cake-Pop-Stiele
	Zuckerperlen, Keksbrösel o.ä.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.