



Punsch Pops

Zutaten:

200 g Kuchen oder Kekse
100 g Rumtopf Fruchtaufstrich
2 EL Kakaopulver
1 – 2 Becher Punschglasur

Zubereitung:

Die moderne Version der Punschkräpferl, die Punsch Pops eignen sich prima dazu Keksreste oder Kuchenreste der vergangenen Feiertage zu verarbeiten.

Zerbröseln Sie 200 g Kuchen oder Kekse. Damit die Kugeln leichter zu formen sind, zerbröseln Sie sie ganz fein mit Hilfe eines Nudelwalkers, der Küchenmaschine oder einem Mörser.

Verühren Sie die Brösel mit dem Rumtopf Fruchtaufstrich und dem Kakao. Formen Sie Kugeln aus der Masse und stellen Sie diese in das Gefrierfach.

Erhitzen Sie die Punschglasur und tunken Sie die Stile in die Glasur und stecken Sie je einen Stil mit der Glasur in eine gefrorene Kugel. Warten Sie bis die Glasur fest und angetrocknet ist. Stellen Sie dabei alles wieder in den Kühlschrank, damit die Kugeln nicht wieder aufweichen.

Wenn alles fest ist, tunken Sie die Kugeln in die Punschglasur. Wenn Sie eine dickere Glasur wollen, lassen Sie die Glasur fest werden und tunken Sie die Kugeln erneut. Sind Sie mit dem glasieren fertig, können Sie Fondant oder Zucker Glücksbringer auf die feuchte Glasur drücken und alles trocknen lassen. Fertig sind die selbstgemachten Punsch Pops.