



# MARONI CAKE POPS



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 CAKE POPS

### FÜR DIE FÜLLUNG

**300 g** Marronipüree [Vermicelles]

**1** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

**1 Prise(n)** Zimt

**1 EL** Rum

### FÜR DEN MANTEL

**125 g** QimiQ Rahm-Basis

**2 EL** Mascarpone, kalt

**1 EL** Zucker

### FÜR DIE GLASUR

**250 g** Schokolade, dunkel

Haselnüsse, gemahlen

Kokosmehl, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Marronipüree mit Orangensaft, -schale, Zimt und Rum marinieren, gut durchkneten und Kugeln formen. Cake Pop Stiele hineinstecken und für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler geben.
2. Für den Mantel: QimiQ über Wasserdampf schmelzen, kaltes Mascarpone darunter rühren und den Zucker dazugeben.
3. Die Maronikugeln durch die QimiQ Mischung ziehen, sodass die Kugeln komplett ummantelt werden und nochmals kalt stellen.
4. Für die Glasur: die Kuvertüre schmelzen, die Cake Pops in die Schokolade tauchen und nach Belieben mit Kokosflocken oder geriebenen Haselnüssen bestreuen.