



Herzförmige Pumpernickel-Schokoladen-Cake-Pops

Zubereitung

1. Den Pumpernickel fein zerbröseln. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Pumpernickel, Vanillemark, Marmelade, Backkakao und Zucker zu einem festen Teig verkneten.

2. Aus dem Teig Kugeln formen und diese dann mit der Hand auf circa 1 cm Dicke plattdrücken. Mit einem Herzausstecher ein Herz ausstechen.

2. 20 g Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Cake-Pop-Stiele in die flüssige Schokolade tauchen und den Stiel dann vorsichtig in die Herzen stechen. Die Cake-Pops auf ein Brett legen und für ca. eine Stunde kaltstellen.

3. Die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen und für einige Minuten auf circa 40 Grad abkühlen lassen. Die gekühlten Cake-Pops in die Schokolade tauchen, die Schokolade gut abtropfen lassen und jeweils eine Hälfte des Cake-Pops mit Mandeln bestreuen. Die Cake-Pops zum Aushärten in einem Cake-Pop-Ständer stellen.



Zutaten

- 250 g** Mestemacher Gourmet Pumpernickel
- 100 g** Aprikosenmarmelade
- 3 EL** Backkakao
- 20 g** Zucker
- 1** Vanilleschote
- 200 g** Kuvertüre
- 50 g** gehackte Mandeln



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen