

Orangenkugeln

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backpapier

Cake Pop-Masse für Orangenkugeln:

100 g Kuchenreste (fein zerbrösel)

2 - 3 EL Orangenlikör

Zum Verzieren der Orangenkugeln:

ca. 75 g gehackte Zartbitterkuvertüre

1 KL abgeriebene Orangenschale

Wie mache ich Cake Pops aus Kuchenresten?:

1 Cake Pop-Masse:

Die Kuchenbrösel zuerst nur mit 2 EL Likör mit den Händen verkneten; es soll eine feuchte, formbare Masse entstehen. Wenn die Brösel nicht zusammenhalten, noch etwas Likör dazugeben. Die Masse zu einer Rolle formen, in 6 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen.

2 Orangenkugeln verzieren:

Die Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) auf 30 Grad schmelzen. Die Kugeln mithilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier geben und mit Orangenschale bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Orangenkugeln können in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank ca. 2 Wochen gelagert werden.
- Für eine alkoholfreie Variante kann man statt Likör auch Orangensaft verwenden.
- Für Cake-Pops stecken Sie in die Kugeln jeweils einen Holzspieß.