

# KUCHENGLÜCK

## Carrot Cake Pops



### ZUTATEN (für ca. 30 Stk.)

200 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**

3 Eier

250 g geriebene Karotten

100 g gehackte Walnüsse

80 g brauner Zucker

1 TL Salz

1,5 TL Backpulver

1 TL Zimt

100 g Butter

#### Für die Ganache:

150 g weiße oder dunkle Schokolade (zum Schmelzen)

1 Pck. Dekoperlen (essbar)

#### Küchenutensilien:

Stiele oder Stäbchen zum aufspießen

Kuchenform

Rührgerät mit Knethaken



### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel KOMEKO Kuchenglück, Eier, geriebene Karotten, gehackte Walnüsse, braunen Zucker, Salz, Backpulver, Zimt und Butter kombinieren. Ein Rührgerät mit Knethaken verwenden, um die Mischung gleichmäßig zu vermengen.
3. Den entstandenen Teig in eine Kuchenform füllen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 40 Minuten backen.
4. Nach dem Abkühlen den Kuchen leicht mit den Händen zerbröseln und viele kleine Kugeln formen.
5. Die Kugeln auf einem Brett oder Backblech anordnen und die Cake Pop Stiele von oben hineinstecken.
6. Die Schokolade schmelzen und die Cake Pops in die geschmolzene Schokolade tauchen. Danach in Dekor-Perlen drehen, damit sie haften bleiben. Aushärten lassen, bis sie fest sind.



glutenfrei

