

## Weihnachtliche Cake Pops



Cake Pops dürfen natürlich in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen. Ich habe es mir dieses Mal noch einfacher gemacht als sonst (grins) und habe mir einfach nur Marzipankartoffeln besorgt.

Marzipankartoffeln

Dunkle Schokoglasur

Dunkle Kuvertüre

Weihnachtliche Zuckerdeko

Schaschlickspieße

Die Schaschlickspieße einmal in der Mitte teilen. Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen lassen und die Kuvertüre dazugeben. Kurz abtropfen lassen und die Zuckerdeko ankleben. Das braucht zwar etwas Zeit, ist aber so einfach, dass man es auch mal ganz spontan mit den Kindern machen kann.

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)