

## Rentier-Cakepops ca. 12 Stück



### Kuchen:

350 g helle  
Kuchenreste (Rührteig)

### Frosting:

70 g Mascarpone  
100 g weiße Kuvertüre  
1-2 TL Spekulatiusgewürz

### Deko:

ca. 150 g Kuvertüre, dunkel  
Zuckeraugen, rote Kugeln, Mini-Salzbrezeln



## So geht's

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Mascarpone sowie Spekulatiusgewürz dazugeben.  
Kuchen zerkrümeln und mit der Masse vermischen.

Etwa 10 min kühlen und dann mit feuchten Händen zu Kugeln formen und im Tiefkühler ca. 30 min kühlen.

Für die Rentiere die Kugeln auf den Cakepop-Stiel stecken und mit geschmolzener, dunkler Kuvertüre überziehen. Auf die noch feuchte Kuvertüre die Salzbrezeln als Hörner und die Nase, sowie die Augen aufsetzen.

Trocknen lassen & kühl aufbewahren.