****

**Faire Cake-Pops bzw. Schokokugeln**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 400 g | Kuchenreste | In grobe Stücke schneiden |
| 5 EL | Orangensaft **(Fairtrade)** | Zugeben und zu einer glatten Masse kneten  Mit einem Löffel gleich große Stücke abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Kühlen! |
| 70 g | weiche Butter  **(regional)** |
| 250 g | Schokolade bzw. Kuvertüre zartbitter  **(Fairtrade)** | Zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen.  Kugeln eintauchen und zum Trocknen auf Pergamentpapier ablegen. |
|  | Gehackte Nüsse  **(regional)** | Solange die Schokolade feucht ist, Kugeln damit bestreuen. |



* **Wenn die Schokolade fest geworden ist, die Kugeln in die Papierförmchen einlegen und kühlen.**
* **Für Cake – Pops die gekühlten Schokokugeln auf Cake-Pop-Spieße stecken. Diese vorher ca. 1cm in die flüssige Schokolade tauchen. So halten die Cake – Pops besser am Stiel.**
* **Anschließend in die flüssige Schokolade tauchen und verzieren.**
* **Zum Trocknen ein Glas mit Zucker füllen und die Cake – Pops einstellen.**