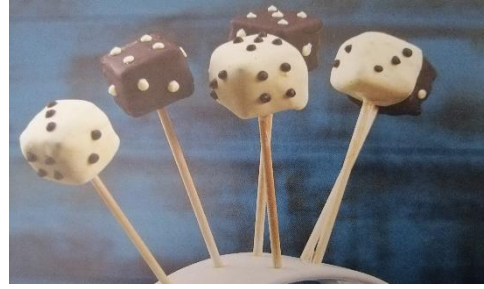


„Milch-Schnitten“-Cake-Pops



Dafür brauchst du:

- 4 Milch-Schnitten
- 400g dunkle Kuvertüre
- 400g weiße Kuvertüre
- 6 Schaschlikspieße

So lange brauchst du:

- Zubereitung: ca. 20 Minuten

6 Portionen

- 1) Schneide jede Milch-Schnitte in kleine Vierecke (Quadrate). Dann stapelst du jeweils zwei von den Vierecken (Quadraten) übereinander und stichst diese auf einen Spieß auf.
- 2) Dann geht es an die Kuvertüre: Die wird in einem Topf im Wasserbad geschmolzen.
- 3) Einen Teil der Würfel tauchst du nun in die dunkle Kuvertüre, den anderen in die weiße. Ist der Überzug fest geworden, wiederholst du den Vorgang noch ein- bis zweimal, bis der Kuvertüre-Mantel dick genug ist. Anschließend kannst du sie noch schön verzieren.

