Cake Pop Bienen

Zutaten für 16 Cake Pop Bienen:

- Leichte Schoko-Cake-Pops
- schwarzer Fondant
- gelbe Candy Melts
- weiße Candy Melts
- etwas Schokolade zum Schmelzen
- kleine Zuckerherzen

Arbeitszeit:	ca. 45 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

So bereitest du die Cake Pop Bienen zu

Als erstes bäckst du die leichte Schoko-Cake-Pops, wie ich es in meinem Rezept beschrieben habe, Du kannst auch jedes andere Cake Pop Rezept verwenden - wichtig ist nur, dass sie nicht rund sondern eiförmig werden.

Dann geht es an den aufwändigsten Teil: Das Verzieren

Dazu schmilzt du zuerst ein paar gelbe Candy Melts und tauchst die Cake Pops ein. Spieße sie auf einen Cake Pop Ständer oder stelle sie in eine Schüssel mit Reis und lass die Glasur trocknen.

Als nächstes klebst du mit Hilfe von etwas Candy Melt-Masse als Kleber Streifen aus

schwarzem Fondant auf die Cake Pops. Die Flügel haben wir aus halbierten weißen Candy Melts gezaubert und das Gesicht mit geschmolzener Schokolade angemalt. Das besondere Etwas haben unsere Bienchen jeweils durch ein buntes Zuckerherzchen bekommen.

Und damit sich die Bienchen auch so richtig wohl fühlen, habe ich ihnen eine Wiese gebastelt. Dafür habe ich mir Styropor im Baumarkt besorgt, zu recht geschnitten und grün bemalt. Kunstblümchen und Marienkäfer zum Aufkleben waren dann die ersten Bewohner.

Ich gebe zu, die Zubereitung war sehr aufwändig, dafür dass die Bienen dann sehr schnell im Mund verschwunden waren. Aber ist es nicht so mit jeder tollen Motivtorte? Hauptsache, es macht Spaß und die Beschenkten sind glücklich :-)

Viel Spaß beim Nachmachen - ich freue mich auf eure Bilder!
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.