

Das Rezept wurde uns von Frau Anna Adler zur Verfügung gestellt. Sie hat das leckere Gebäck zu einem Kindergeburtstag serviert. Wir haben es ein wenig abgewandelt und präsentieren es Ihnen in der Ostervariante als kleine Kränze...

„Leckereien mit Honey Pops“

(für ca. 25 Stück)



- 125 g Sonnenblumenkerne → in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- 200 g Honey Pops → in eine große Schüssel geben.
- 125 g Butter → in einem Topf zerlassen.
- 200 g Caramelbonbons (Durchbeißer) → dazugeben und auf niedriger Stufe so lange verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Diese zusammen mit den angerösteten Sonnenblumenkernen zu den Honey Pops geben und alles verrühren.
Die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln als kleine Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
Abkühlen lassen, anrichten und genießen.

Tipp: Auch in Muffinsförmchen gefüllt, sehen die Honey Pops-Leckereien gut aus.

