

HARIBO

Chamallow Pops

Schwierigkeitsgrad:



Aus HARIBO Chamallows zaubern wir in Nullkommanix die schnellsten Cake Pops aller Zeiten. Ganz ohne Backen, ganz bunt, ganz lecker und soooo soft! Ein originelles Muss für jede Candy Bar und der Hit auf jeder Party: die Marshmallows am Spieß.

Zutaten & Dekoration:

Chamallows BBQ
Chamallows Cocoballs
Chamallows Mix
Puderzucker oder weiße
Schokolade
Bunte Zuckerperlen
Holzspieße
Optional: Tape für Fähnchen

So geht's:

Perlen Pops

Einfach ein HARIBO Chamallow BBQ auf einen Holzspieß setzen, Zuckerguss aus Puderzucker und etwas Wasser anrühren, den HARIBO Chamallow hineintauchen und in bunten Zuckerperlen wenden. Fertig!

Kokos Pops

Kokos-Fans können zwei verschiedenfarbige HARIBO Chamallows Cocoballs mit der flachen Seite aneinander aufspießen und so für exotische Abwechslung sorgen.

Upside down Pops

Lust auf noch mehr Farbe? Einfach die flache Seite der Chamallows nach unten setzen, auch mit Zuckerguss oder weißer Schokolade umhüllen, in Zuckerperlen wenden und das Holzstäbchen oben mit einem kleinen bunten Fähnchen aus Tape verzieren.

Angerichtet

Am besten wirken die Chamallow Pops, wenn sie als Strauß angeordnet in einem Glas HARIBO Chamallows Minis stehen. Chamallows passen perfekt zur pastellfarbenen Deko auf der Hochzeit, am Geburtstag oder wann immer es etwas zu feiern gibt. Also an die Stäbchen, fertig, los!

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

