Previous Next
Print as PDF

Difficulty
Einfach
Duration
60 min
Serving
18 Stück

Hummeln am Stiel

Kochen mit Spaß? Dann probiere unser Rezept für einen tollen Kindersnack. Mit leckerer Schokolade werden diese Hummeln am Stiel zum Hingucker.

Ingredients

- 250 g Wiener Boden, Biskuit
- 50 g Mandelstifte
- 1 EL Honig
- 50 ml Milch, 1,5% Fett
- 80 g Speisequark, Magerstufe
- 150 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 30 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 1 EL Mandelstifte

Copy ingredients

Preparation

1. Bällchen herstellen

   20min

   Den Tortenboden fein zerkrümeln. Magerquark, Milch, Honig und Mandeln unter die Krümel mischen, bis die Masse gut formbar ist. Am besten mit einem Eisportionierer Portionen ausstechen und diese zu ovalen Bällchen formen. Die Bällchen kurz kalt stellen.

2. Bällchen mit weißer Schokolade überziehen

   25min

NESTLÉ Die Weisse Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und mit THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren. Dann die Bällchen auf einen Holzspieß stecken und in die Schokoladenmasse tauchen. Die Schokolade leicht antrockenen lassen.

3. Bienen verzieren

   15min

   In der Zwischenzeit Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, die Bienenkörper damit streifenartig überziehen und kleine Augen aufmalen. Zum Schluss Mandelblättchen als Flügel ankleben und Zuckerperlen als Augen aufsetzen. Nun den Schokoladenüberzug fest werden lassen.

Nutritional information

Energie	116.2 kcal
Fett	5.9 g
Gesättigte Fette	2.3 g
Kohlenhydrate	12.6 g
Zucker	10.9 g
Ballaststoff	0.6 g
Protein	3.2 g
Natrium	21.6 mg

Alle Angaben pro Portion