Rezept

Fleißige Bienchen

Ein Rezept von Fleißige Bienchen, am 12.06.2025

Zutaten

250 g	heller Tortenboden
1 EL	Rosenwasser (ersatzweise Milch)
80 g	Doppelrahmfrischkäse
10 g	Kokosfett
	Mandelblättchen
30 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Honig
150 g	weiße Kuvertüre
einige Tropfen	gelbe Lebensmittelfarbe
	blaue Zuckerkonfetti
18	Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Kuchen fein zerkrümeln. Mandeln, Rosenwasser, Honig und nach und nach so viel Frischkäse unter die Krümel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen und zu ovalen Bällchen formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.

2. Inzwischen die weiße Kuvertüre mit dem Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen. Mit Lebensmittelfarbe gelb einfärben. Die Holzstäbchen 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und von unten in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.

3. Die Cake-Pops nacheinander in die gefärbte Kuvertüre tauchen, den Überschuss abklopfen und die Cake-Pops mit Mandelblättchen (Flügel) und Konfetti (Augen) dekorieren. Trocknen lassen. Währenddessen die Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine feine Ecke abschneiden. Die Bienchen jeweils mit Mund und Streifen verzieren, dabei die Flügel aussparen.