

Rezept

Halloween-Pops

Ein Rezept von Halloween-Pops, am 17.04.2024

Zutaten

2 Eier (Größe M)	50 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse	45 g Hartweizengrieß
1 Prise Backpulver	1 Prise Zimt
1 EL Orangensaft	1 EL Whiskey (ersatzweise Orangensaft)
80 g Doppelrahmfrischkäse	150 g weiße Kuvertüre
10 g Kokosfett	einige Tropfen orangefarbene Lebensmittelfarbe
18 Pistazienkerne	25 g Zartbitterkuvertüre
Springform (20 cm Ø)	18 Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker in 5 Min. schaumig rühren. Nüsse, Grieß, Backpulver und Zimt unterheben. Den Teig in der Form verstreichen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. In ca. 30 Min. auskühlen lassen.
2. Den Kuchen zerkrümeln. Mit Saft, Whiskey und Frischkäse verrühren. Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen. Inzwischen die weiße Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett schmelzen. Mit Lebensmittelfarbe orange färben. Die Holzstäbchen 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.
3. Die Pops in die Kuvertüre tauchen, Überschuss abklopfen. Je 1 Pistazie aufstecken. Zartbitterkuvertüre schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, Ecke abschneiden und die Pops verzieren.