



Cake Sticks mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten



Wartezeit:
ca. 2,5 Stunden



Zutaten
für ca. 10 Stück

Für den Kuchen:

3 kinder Riegel
2 TL Kokosnussöl
60 g Mandelmehl
½ TL Backpulver
2 EL Haselnüsse, gemahlen
2 EL Backkakao, entölt
2 EL Apfelmus
120 ml Milch (1,5 % Fett)

Für die Dekoration:

5 g Mandeln, mit Haut
40 g Blaubeeren
3 kinder Riegel
1 TL Kokosnussöl
100 g Zartbitterschokolade

Utensilien:

Backofen, Messer, Schneidebrett, Küchenwaage, Herd, Topf, Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesens, Backpapier,

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C). Für den Kuchen kinder Riegel fein hacken. Kokosnussöl in einem kleinen Topf schmelzen. Mandelmehl, Backpulver, gemahlene Haselnüsse und Backkakao in einer Schüssel mischen. Geschmolzenes Kokosnussöl, Apfelmus und Milch dazugeben und mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren.

2. Schritt:

Kuchenmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 20 cm) geben und auf dem Boden verteilen. Gehackte kinder Riegel gleichmäßig darüber streuen und Kuchen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Schritt:

Anschließend Kuchen in 10 gleich große Stücke schneiden und mit je einem Cake Pop Stiel versehen. Cake Sticks für mindestens 2 Stunden einfrieren.

4. Schritt:

Für die Dekoration Mandeln grob hacken. Blaubeeren waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und verlesen. kinder Riegel der Länge nach halbieren. Zartbitterschokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kokosnussöl unterrühren.

Springform (ø 20 cm), 10 Cake
Pop Stiele, Gefrierschrank,
Sieb, Metallschüssel, Kochlöffel,
Kuchengitter

Portionen: 10
Pro Portion: 53 g
Pro Portion: 184 kcal

5. Schritt:

Cake Sticks auf ein Gitter setzen und mit der Kuvertüre
übergießen. Sofort mit Mandeln, Blaubeeren und kinder
Riegel Hälften dekorieren. Auf ein Backpapier umset-
zen, netzartig mit etwas flüssiger Schokolade beträufeln
und bis zum Servieren vollständig aushärten lassen.

Tipp:

Bei der Dekoration seid ihr nicht festgelegt, verwendet
nach Geschmack andere Beeren wie Himbeeren oder
verziert die Schokolade mit Sesam.

