



SÜSSE KLEINIGKEITEN

Schoko-Quinoa-Pops

👤 Von Lena Dünser 📅 13. Oktober 2020



Zutaten

Für ca. ein Blech Quinoa-Häufchen

- 60 g Zartbitterschokolade
- 40 g gepuffter Quinoa

Zubereitung

1. Die Schokolade langsam und mit wenig Hitze in einem kleinen Topf oder über dem Wasserbad schmelzen.
2. Ein wenig auskühlen lassen und den gepufften Quinoa untermischen.
3. Ein Tablett mit Backpapier vorbereiten. Mit einem Löffel oder einem Eisportionierer die Quinoa-Häufchen in der gewünschten Größe auf das Blech portionieren.
4. Im Winter kann man die Schoko-Quinoa-Pops einfach schnell nach draußen stellen, ansonsten zum Abkühlen und auch zum Aufbewahren in den Kühlschrank geben.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!
www.lena-kocht.at/schoko-quinoa-pops