Einfach
60 min
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.

250 g Wiener Boden, Biskuit
50 g Mandelstifte
1 EL Honig, flüssig
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

Schritte

1. **Schritt 1**

   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. **Schritt 2**

   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. **Schritt 3**

   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.

Nährwerte anzeigen

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

Alle Angaben pro Portion