

Aprikosen-Haselnuss Cake-Pops ohne Zucker

Cake-Pops, welches Kind liebt die bunten zuckersüßen Kuchenpralinen am Stiel nicht? Aber warum nicht mal die gesunde zuckerfreie Variante probieren? Optisch und geschmacklich kann der Mix aus getrockneten Aprikosen, Haselnüssen und Erdbeer-Fruchtpulver locker mit den üblichen Cake-Pops mithalten – da kann ganz ohne Reue genascht werden!

🕒 15 Minuten || Leicht Vegan Zuckerfrei Ungebacken/roh



Bild: BVE0 / Ariane Bille

Zubereitung

Aprikosen in Streifen scheiden, Haselnüsse grob hacken und zusammen mit dem Haselnussmus in einem Mixer (oder mit dem Pürierstab) zu einer festen Masse zerkleinern. Haferflocken dazugeben und gut untermischen. Die Hälfte der Masse mit Kakaonibs vermengen. Insgesamt 10 rosenkohlgroße Bällchen aus beiden Massen formen.

Erdbeerfrucht-Chips mit einer elektrischen Kaffeemühle zu Pulver mahlen.

Bällchen auf die Stiele stecken und das Erdbeerpulver durch ein feines Teesieb rundherum auf der Hälfte der Cake-Pops verteilen. Die restlichen Cake-Pops rundherum mit Kakaopulver berieseln.

Tipp: Gefriergetrocknete Erdbeer-Fruchtchips findet man in Supermärkten oder Drogerien bei der Babynahrung. Ersatzweise kann man auch fertiges Fruchtpulver in verschiedenen Geschmacksrichtungen kaufen.

Die Cake-Pops halten sich im Kühlschrank etwa 3 Tage. Dazu einfach die Cake-Pop-Stiele entfernen und luftdicht verschlossen kühl stellen.

Zutaten für 10 Cake-Pops

- 100 g getrocknete Aprikosen (Softaprikosen)
- 20 g Haselnüsse
- 15 g Haselnussmus
- 30 g Haferflocken (Zartblatt)
- 1–2 TL Kakaonibs (nach Geschmack)
- 12 g Erdbeer-Fruchtchips (gefriergetrocknet)
- 1 EL Kakaopulver (ohne Zucker)
- 10 Cake-Pop-Stiele

Aprikosen-Haselnuss Cake-Pops ohne Zucker



© BVE0 / Aprikosen, Haselnüsse und Haselnussmus zu einer festen Masse zerkleinern



© BVE0 / Erdbeerfrucht-Chips mit einer elektrischen Kaffeemühle zu Puder mahlen



© BVE0 / Erdbeerfrucht-Chips-Puder



© BVE0 / Rosenkohlgröße Bällchen formen



© BVE0 / Erbeerpulver auf der Hälfte der Cake-Pops verteilen



© BVE0 / Restliche Cake-Pops rundherum mit Kakaopulver berieseln

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 - 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de