LUST AUF LECKER – REZEPTE ZUM SAMMELN

Schokopops fürs Müsli



Zutaten

Für ein Vorratsglas

100 g Dinkelvollkornmehl
15 g Backkakao
30–50 g Ahornsirup
25 g Rapsöl
50–70 ml Pflanzendrink
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten zunächst mit 50 ml Pflanzendrink verrühren. Falls der Teig zu fest zum Spritzen ist, nach und nach etwas mehr Pflanzendrink hinzufügen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Öffnung füllen und kleine Tupfen auf das Backblech spritzen.

Die Schokopops 12–18 Minuten backen. Anschließend die Ofentemperatur auf 80 °C reduzieren und die Pops weitere 15–20 Minuten im Ofen trocknen.

Die Schokopops vollständig abkühlen lassen.