

PORTIONEN

11

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

SÜSSE BLECHTOAST-POPS

Also ich habe eine Zeitlang gebraucht, um mich an die süße Blechtoast-Version heran zu wagen und frage mich nun, warum ich das nicht schon viel früher ausprobiert habe?

Das ist echt super und im Grunde spart man sich sogar den süßen Aufstrich. Je nachdem wie süß und/oder schokoladig man den Teig macht, hat man eine tolle Grundlage für die unterschiedlichsten Desserts oder sogar Kuchen.

Nachdem ja meine **herzhaften Blechtoastschnecken** so super geschmeckt haben, findest Du hier nun die süße Version am Stiel. Die Blechtoast-Pops sind super vorzubereiten, halten sich gekühlt auch ein paar Tage und können auf jede Party mitgenommen werden.



ZUTATEN

Für den Teig:

- 250 g Quark 20% Fett
- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- 50 g Haferkleie
- 25 g **Mandelmehl**
- 10 g Bambusfaser
- 15 g **Eiweißpulver**
- 15 g pulverisiertes **Erythrit**
- ca. 60 g geriebene oder gehackte **NSA Schokolade** (Vollmilch, oder Zartbitter mit weißer gemischt)

Süßes Blechtoast – absolut eine Alternative zu Cake-Pops!

Für die Umhüllung:

- 2 Eier (bei mir immer Größe L)
- 5 g Zimt
- 50 g Erythrit

Zum Schokolieren:

- ca. 120 g NSA Vollmilchschokolade
- ca. 40 g NSA weiße Schokolade
- ca. 20 g Kokosöl



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ei und Quark gut miteinander verquirlen, Danach die untereinander vorab gut durch mischten trockenen Zutaten hinzufügen und glatt rühren

SCHRITT 2

Den Teig auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Blech streichen und bei ca. 160 Grad Umluft (vorgeheizt) für 10-12 min goldbraun backen. Sollte sich eine Blase bilden, diese mit einer Gabel einstechen, so dass sich nicht zwei lose Schichten entwickeln.

SCHRITT 3

Zur weiteren Verarbeitung das Blechtoast nach dem Backen vom Blech nehmen und am besten mit einem Pizzaroller in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Diese dann direkt zusammen rollen und jeweils auf einen Schaschlikspieß (wie einen Lolly) stecken.

SCHRITT 4

Zur Umhüllung nun die 2 Eier mit Zimt und Erythrit verquirlen und die jeweiligen Blechtoasts mit den beiden Schnittkantenseiten in diese Mischung tauchen und dann nochmals auf dem Backpapier verteilen. Sind alle Spieße entsprechend getaucht, sollten diese dann nochmals für ca. 5 weitere min im Backofen gebacken werden.

SCHRITT 5

Sind die Schnecken dann entsprechend fertig und abgekühlt, schmelze die dunkle Schokolade mit etwas Kokosöl über dem Wasserbad und gib die flüssige Schokolade dann in ein Gefäß, so dass es möglich ist, jeden Blechtoast-Pop jeweils zur Hälfte (ca.) in die Schokolade zu tauchen und danach trocknen zu lassen.

SCHRITT 6

Am besten suchst Du dir zum Schokolieren ein passendes Gestell, in das Du die Spieße dann zum Trocknen stecken kannst. Dazu eignet sich z.B. eine umgedrehte Siebschüssel.

SCHRITT 7

Schmelze dann auch noch die weiße Schokolade mit etwas Kokosöl und verziere die Pops mit etwas flüssiger weißer Schokolade.
Ist die Schokolade dann vollständig ausgekühlt und fest, können die Blechtoast-Pops serviert werden.