



Schoko-Pops

Klein, rund und lecker!

Zubereitung

1. NATURATA Rübenzucker, NATURATA Vanillezucker und weiche Butter zu einer cremigen Masse vermengen. Nach und nach vier Eier dazugeben. Das Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und einer Prise NATURATA Mehrsalz mischen und mit Milch löffelweise zu der Ei-Butter-Masse geben.
2. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 160°C Umluft ca. 50 min Backen. Nach dem Abkühlen, den Kuchenrand abschneiden und das Innere des Kuchens (ca. 300 g) in eine Schüssel geben und klein krümeln.
3. Frischkäse mit 60 g Butter und 2 EL NATURATA Puderzucker vermengen. Und zum Kuchen in der Schüssel geben. Die Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen und ca. 25 kleine Kugeln formen.
4. NATURATA Schokolade in kleine Stücke hacken und in einem Wasserbad schmelzen. 4 TL NATURAVIT Kokosfett hinzugeben.
5. Die Kugeln mit einem kleinen Löffel vorsichtig in die Schokoladenmasse geben und darin glasieren, anschließend auf einem Blatt Backpapier ablegen.
6. Tipp: Am besten schmecken die kleinen Kugeln frisch aus dem Kühlschrank.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g Rübenzucker
- 1/2 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 2 EL Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 200 g Himbeere, weiße Schokolade
- 4 TL NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett

Weitere Zutaten

- 150 g Mehl
- 2 Stück Eier
- 1/4 Stück Backpulver
- 65 ml Milch
- 100 g Butter
- etwas Butter zum einfetten der Kuchenform
- 60 g Frischkäse
- 60 g weiche Butter