

## Quinoa-Mandel-Schoko-Pops

Es ist schon wieder soweit – Ostern steht vor der Tür. Spätestens im Supermarkt wird man mit endlosen Regalen voller Ostereiern, -hasen und -küken überrollt. Ich weiß nicht wie es Euch geht, aber ich habe noch gar nicht begriffen, dass schon wieder April ist. Die Zeit rennt an mir vorbei, wie Speedy Gonzales und ich komme nicht so wirklich hinterher. Aber wer ein Kleinkind zu Hause hat, weiß wovon ich rede, wenn ich sage, dass man die einzelnen Jahreszeiten und Feiertage auch schon Wochen vorher auf die Nase gebunden bekommt. Egal ob man schon in Weihnachts- oder Osterstimmung ist – da muss man durch. Plätzchen backen, Eier auspusten, Hasen malen,... Und so beschäftige ich mich jetzt schon mit kleinen Ideen zum Osterfest, obwohl ich nicht mal richtig im Frühling angekommen bin. Sempel, einfach und schnell gemacht sind diese kleinen Happen aus gepufften Quinoa und Mandeln. Das schöne an ihnen ist, dass sie sich ganz leicht in kleine Osternester verwandeln lassen und sehr hübsch auf dem Tisch zum Osterbrunch aussehen. Dafür einfach mit dem Daumen eine kleine Mulde drücken, bevor die Masse gekühlt wird. So kann man später ein kleines, buntes Schokoei rauflegen und hat eine hübsche und essbare Tischdekoration. Flynn hat es gefallen und mir auch. Und auch ohne Ostern, werden diese kleinen Schokohappen mit Sicherheit unser ganzjähriger Begleiter sein.

### Zutaten für 20 Stück

---

- 70 gr - gepuffter Quinoa
- 50 gr - Mandeln, gehackt
- 5 EL - Kokosöl
- 3 EL - Kakaopulver, stark entölt
- 2 EL - Mandelmus
- 6 EL - Ahornsirup

### Zubereitung:

---

1. Kokosöl, Kakaopulver, Nussmus und Honig in einen Kochtopf geben und bei geringer Hitze unter Rühren erwärmen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne kurz anrösten und anschließend mit dem gepufften Quinoa vermengen.
3. Die Schokoladenmischung darüber gießen und gut verrühren.
4. Die Masse in kleine Förmchen abfüllen (z.B. Muffinförmchen) und fest in die Form pressen.
5. Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
6. Nun sind sie bereit zum Naschen!

Viel Spaß & Guten Appetit,  
Eure Julia