

## Kaffee-Popsicles mit Mandelmilch und gepufftem Quinoa

### Zutaten:

- 500 ml Mandelmilch
- 80 g brauner Zucker
- 250 ml starker Kaffee
- 90 g Schokolade
- 2 El gepuffte Quinoa

### Außerdem:

Popsicle-Formen

### Zubereitung:

1. Mandelmilch, Kaffee und Zucker erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Mischung leicht abkühlen lassen, in die Formen gießen und über Nacht ins Tiefkühlfach. (Wenn die Masse anfängt zu gefrieren, steckt ihr die Holzstiele hinein).
2. Am nächsten Tag die Schokolade schmelzen. Dann vorsichtig über die Popsicles träufeln und direkt mit Quinoa bestreuen. Die Popsicles nacheinander dekorieren und sofort servieren.

