

## Zutaten

- 250 g Tortenboden, Biskuit
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 1 EL Honig
- 50 ml Milch, 1,5% Fett
- 80 g Speisequark, Magerstufe
- 150 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 30 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 EL Mandelblättchen

## Zubereitung

- 1. Tortenboden fein zerkrümeln. Mandeln, Honig, Milch und Magerquark unter die Krümel mischen, bis die Masse gut formbar ist. Am besten mit einem kleinen Eisportionierer Portionen abstechen und diese zu ovalen Bällchen formen. Die Bällchen kurz kalt stellen.
- 2. NESTLÉ Die Weisse Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, mit THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren. Die Bällchen auf einen Holzspieß stecken und in die Schokoladenmasse tauchen. Die Schokolade leicht antrockenen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, die Bienenkörper damit streifenartig überziehen und kleine Augen aufmalen. Zum Schluss Zuckerperlen als Augen aufsetzen und Mandelblättchen als Flügel ankleben. Den Schokoladenüberzug fest werden lassen.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 13 g

Energie 116 kcal Fett 6 g

Protein 3 g

(L) 60 Minuten

18 Stück