

Himbeer-Puffreis-Häppchen

Die himmlischen Himbeer-Puffreis-Häppchen schmecken köstlich fruchtig, leicht und zart zugleich! Durch die einfache Zubereitung lässt sich die Köstlichkeit rasch zubereiten, auch auf Vorrat und als liebevolle Geschenkidee ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 35 Stück, je nach Größe

20g gefriergetrocknete Himbeeren

200g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

40 – 50g glutenfreier gepuffter Reis*

1. Etwa 5 gefriergetrocknete Himbeeren in ein Schälchen geben und fein zerbröseln. Die restlichen Himbeeren grob zerkleinern.
2. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
3. Gepufften Reis, grob zerkleinerte Himbeeren und geschmolzene Kuvertüre in eine Schüssel geben und alles rasch mischen.
4. Mit zwei Esslöffeln eine nicht zu große Menge abnehmen und mithilfe der beiden Löffel kleine Häufchen bilden, ähnlich wie bei der Herstellung von Grießnockerl. Die Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und sogleich mit wenig fein zerbröselten Himbeeren bestreuen. Trocknen lassen und genießen ☐

Tipp: Die Himbeer-Puffreis-Häppchen halten sich in eine

Blechdose über mehrere Tage.

*Die Himbeer-Puffreis-Häppchen auf den Bildern wurden mit 50g gepufften Reis zubereitet. Wer die Häppchen gerne mit mehr Kuvertüre mag, verwendet nur etwa 40g gepufften Reis.

Varianten: Gerne können anstatt Himbeeren andere gefriergetrocknete Früchte zum Einsatz kommen, wie beispielsweise Erdbeeren, Heidelbeeren, Maulbeeren, Ananas und Mango.

Milchfrei – Tipp: Auf vegane weiße Kuvertüre zurückgreifen.



