



FRISCHKÄSE-POPS

ZUTATEN

60 g Mandelstifte

60 g Cashew Kerne

60 g Cranberrys
getrocknet

Wenig Petersilie

100 g Würziger Härtkäse
z.B. Greyerzer

300 g Philadelphia Balance
0.2% Fett
Salz
Pfeffer
Paprika

25 - 30 Salzstängeli

ZUBEREITUNG

1. Mandeln und Cashew Kerne in einer beschichteten Bratpfanne leicht anrösten, anschliessend von Hand grob hacken
2. Cranberrys, Petersilie und Käse (in Stücken) in den Mixtopf geben und 7 Sek. / Stufe 8 zerkleinern
3. Philadelphia (es klappt natürlich auch mit dem normalen Frischkäse) und Gewürze begeben und alles 10 Sek. / Stufe 3 mischen
4. Die Frischkäsemasse umfüllen und für ca. 2 Stunden kühlstellen
5. Anschliessend mit feuchten Fingern kleine Kugeln formen und in den gehackten Mandeln und Cashewkerne (wer mag darf auch nochmals etwas Cranberrys und Peterli dazuhacken) drehen. Salzstängeli hineinstecken und geniessen.