



Schoko-Glühwein Popsicles

Zutaten für 4 Personen

- **2 B:PURE Schoko Kuchen**
- 750 ml Rotwein (Pinot Noir)
- 250 ml Orangensaft
- 300 g Zucker
- 2 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 1 Orange
- 1 Packung Zartbitterschokolade
- Schokoladen-Deko nach Belieben
- Popsicle-Formen
- Holzstiele (alternativ Zimtstangen)

Zubereitung:

1. Zunächst den Rotwein mit Orangensaft, dem Zucker und den Gewürzen in einem Topf vermischen.
2. Anschließend die Orange in Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze erwärmen. Achtung: Der Wein darf nicht kochen!
3. Nach ca. 10 Minuten den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt für mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
4. Den Glühwein durch ein Sieb geben und zu $\frac{3}{4}$ in die Popsicle-Formen füllen.
5. Nun die Schoko Kuchen zerkrümeln und einen Teil auf alle Formen verteilen.
6. Anschließend die Holzstiele hineindrücken und die Formen für drei Stunden ins Gefrierfach stellen.
7. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
8. Sobald die Popsicles gefroren sind, mit der noch flüssigen – aber abgekühlten – Schokolade überziehen und mit B:PURE Schoko Kuchen-Streuseln sowie Schokoladen-Deko garnieren.

Guten Appetit!