Erdnussberge

Nicht immer müssen es Plätzchen sein, diese Erdnussberge ob in Zartbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack schmecken sehr gut zu einer Tasse Kaffee, Cappuccino oder Kakao. Anstatt der Nüsse lassen sich auch ungesalzene Cashewkerne verwenden. Probiert’s aus!

400 g Zartbitterkuvertüre, in Stücke …… **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Danach **4 Min./70°/Stufe 3** schmelzen.

400 g Erdnüsse (ungesalzen, Dose) …….. zugeben und **30 Sek./Linkslauf/Stufe 1** vermischen.

Mit zwei Teelöffeln Erdnussberge „abstechen“ u. auf ein Backpapier setzen. Abkühlen lassen u. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

Tipp: Gesalzene Nüsse verwenden, diese in ein Sieb geben u. mit Wasser überbrausen u. dann auf einemKüchentuch trocknen lassen.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de