Bunte Müsli-Pralinen

Kochdauer:
Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten:

200	g	Vollmilchkuvertüre
1	Prise	Salz
150	g	Müsli
50	g	gehackte Walnüsse

Mein persönlicher Tipp

Diese schokoladigen Köstlichkeiten eignen sich super für Kindergeburtstage und sind am weihnachtlichen Keksteller ein echter Hingucker.:

Michaela Enöckl
Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Himmlische Kekserlbäckerei*

Zubereitung

- Schokolade im Wasserbad erwärmen und glattrühren.
- Müsli, Nüsse, Prise Salz und evtl. Früchte einrühren.
- Mit einem Löffel kleine Portionen in Papiermanschetten geben und mit bunten Streuseln bestreuen.
- Trocknen lassen und genießen.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete