



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

Bunte Müsli-Pralinen



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Himmlische Kekserlbäckerei