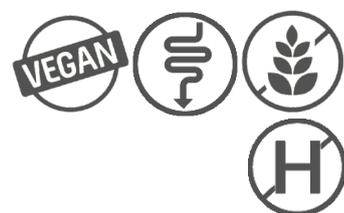




Erdnuss-Berge

mit Zartbitterschokolade



Zutaten für 15 Berge:

Zutaten	
180 g gepuffter Reis	Die trockenen Zutaten abwägen und miteinander mischen. Erdnussmus hinzu geben gut verrühren bis sich das Erdnussmus gut um die trockenen Komponenten gelegt hat. Mit einem Esslöffel kleine Berge auf ein Backpapier verteilen und in den Kühlschrank stellen.
4 EL Erdnussmus	Die Schokolade schmelzen und über den Erdnuss-Bergen verteilen.
130 g Erdnüsse	Erneut in den Kühlschrank geben um sie aushärten zu lassen.
3 EL brauner Zucker	
1 Tafel Zartbitterschokolade	