

„Bayerische“ Pralinen

Zutaten

(ca. 20 Stück)

40 g	Kräcker (z.B. BEZGLUTEN, Dr. Schär AG, Vitana Gesunde Ernährung GmbH)
20 g	Erdnussbutter
10 g	Butter
10 g	Puderzucker
60 g	Salzbrezeln (z.B. Dr. Schär AG)
40 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

- Kräcker mit einem Mixer fein zermahlen
- Erdnussbutter, Butter und Puderzucker mit zermahlenden Kräckern zu einem Teig verkneten
- Teig zu kleinen Kugeln formen, zwischen zwei Brezeln drücken und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen
- Schokolade schmelzen
- Brezeln in der Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen



Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	736	3083	18,0 g	33,5 g	94,9 g	9,5	8,6 g
Pro Stück	37	154	0,9 g	1,7 g	4,7 g	0,5	0,4 g