



- ♥ 600 g Erdnüsse geröstet ungesalzen
- ♥ je 150 g weiße, Vollmilch- und dunkle Schokolade

1. Erdnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sekunden /Stufe 4 zerkleinern und umfüllen
2. Weiße Schokolade in den Mixtopf geben und 8 Minuten / 80° /Sanfrührstufe schmelzen
3. 200 g der zerkleinerten Erdnüsse zugeben und 15 Sekunden /Linkslauf/Stufe 2 mischen
4. Mit einem Teelöffel Nussberge auf ein Blech setzen.
5. Mixtopf reinigen
6. Arbeitsschritt mit der Vollmilchschokolade und danach mit der dunklen Schokolade wiederholen.
7. Nussberge vollständig trocknen lassen bis die Schokolade fest ist. Aufbewahrung im Kühlschrank

Tipp:

Das Rezept kann nach Lust und Laune abgewandelt werden. Mit einer Nussmischung statt der Erdnüsse. Sehr gut ist auch etwas von dem Weihnachtszucker in die dunkle Schokolade unterzumischen oder ganz ausgefallen: mal mit Lindt Chili Schokolade probieren. Deiner Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥