

Erdnuss-Bären

Ein bisschen rühren und formen – fertig sind die knusprigen Bärenköpfe.


Du brauchst:


40 g Reis-Crispies
1 TL Puderzucker
2 EL Sesam
100 g Erdnusscreme
ohne Stückchen
40 g Butter

Zum Verzieren

16 Schokoladentaler
kleine, bunte Süßigkeiten
schwarze Zuckerschrift



 VORBEREITUNGSZEIT 30 Minuten + Kühlzeit

 ERGIBT 8 Bären



1 Reis-Crispies, Puderzucker und Sesam mischen. Erdnusscreme und Butter in einem Topf schmelzen. Mit den anderen Zutaten verrühren.

Die Kugeln etwas flach drücken.



2 Die Masse in 8 Portionen teilen (je etwa 2 EL). Kugeln rollen und auf ein Backblech legen, das mit Backpapier belegt ist.



Vor dem Naschen 30 Minuten kalt stellen.

3 Jetzt Schokoladentaler als Ohren anstecken und kleine Süßigkeiten als Augen und Nasen auflegen. Den Mund mit Zuckerschrift aufmalen.