



NUSS UND NUSS GESELLT SICH GERN

PEANUTBUTTER-APRIKOSEN-SNACK

 etwa 20 Minuten, ohne Kühlzeit

Zutaten (etwa 16 Stück)

Für den Belag:

- 100 g Erdnusscreme mit Stückchen
- 60 g getrocknete Aprikosen
- 25 getrocknete Cranberries
- 1 Pck. (155 g) Keks & More Haselnuss-Schoko

Zum Verzieren:

- etwa 6 getrocknete Aprikosen
- abgezogene, ungesalzene Erdnusskerne



Schritt 1

Für den Belag die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Cranberries halbieren. Die Erdnusscreme mit den Früchten in einer Rührschüssel verrühren und die Fruchtmasse auf den Keksen verteilen.

Schritt 2

Zum Verzieren die Aprikosen je nach Größe halbieren oder vierteln, anschließend die Peanutbutter-Aprikosen-Snacks mit den Aprikosen und den Erdnusskernen verzieren. Die Kekse etwa ½ Stunde in den Kühlschrank stellen und den Belag fest werden lassen.

Tipp:

In einer Keksdose verpackt und kühl gestellt halten sich die Peanutbutter-Aprikosen-Snacks etwa 1 Woche.