Erdnussbutter-Honeyballs

Die Erdnussbutter-Honeyballs sind für alle Erdnussfans das perfekte Naschwerk für zwischendurch! Ein Rezept das beeindruckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1 min

Gesamtzeit: 11 min



Zutaten

1 Stk.	Backpapier
3 EL	Erdnussbutter
3 EL	Honig (flüssig)
50 g	Honey Loops

Zubereitung

1. Für die **Erdnussbutter-Honeyballs** die Erdnussbutter zusammen mit dem Honig in ein Gefäß geben, das für die Mikrowelle geeignet ist.

2. Dieses dann in die Mikrowelle stellen und ca. eine Minute bei ca. 600-800 Watt erhitzen. Die Creme anschließend gut verrühren.

3. Jetzt die Honey Loops unter die Creme rühren.

4. Danach kleine Häufchen formen und diese auf etwas Backpapier legen. Sind sie dann ausgekühlt, kann man sie vernaschen.

Tipp

Die Erdnussbutter-Honyballs kann man auch mit anderen Frühstückscerealien machen.