Weiße Pflaumen - Crossies
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

60 gr Pinienkerne, 250 gr weiße Kuvertüre, 10 gr Palmin (Kokosfett), 120 gr getrocknete Pflaumen, 100 gr Smacks (z.B. von Kellog`s).

Die Vorbereitungen:

2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten.
Kuvertüre mit dem Palmin in einen Topf geben (Topf sollte groß genug sein, da anschließend alle Zutaten dort hinein kommen) und im Wasserbad bei mittlerer Hitze langsam schmelzen.
Pflaumen in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Pinienkerne, Pflaumenwürfel und Smacks unter die Kuvertüre mischen.
Aus der Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen abstechen und diese gleich auf die Backbleche setzen.
Mindestens 2 Stunden kühl stellen und trocknen lassen.
TIPP :
Ich nehme immer die doppelte Menge, fülle sie dann in Butterbrottütchen ab (ca. 10 Stk.), binde sie oben mit Geschenkband zu und verschenke sie zu Weihnachten. Bis zum Verschenken immer schon kühl stellen!