

Arbeitszeit	ca. 50 min
Abkühlzeit	ca. 90 min
Gesamtzeit	ca. 1 h 40 min
Schwierigkeitsgrad	leicht

Ergibt ca. 25 Portionen

Nährwert pro Stück:  
62 kcal | 3 g Eiweiß | 4 g Fett | 3 g KH | 0 g Zucker |  
0 g Ballaststoffe | 25 mg Natrium

## Zutaten

50 g	getrockn. Cranberries
80 g	Cheddar
300 g	Frischkäse
50 g	Mandelstifte
50 g	Pekannüsse
3 Stiele	Petersilie
	Salz
	Peffer
25	Salzstangen

## Mach ma's

1. Die Cranberries fein hacken und den Cheddar reiben.
2. Cranberries mit Cheddar und Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse für 30-60 Minuten kaltstellen.
3. Mandeln und Pekannüsse fein hacken und vermischen.
4. Aus der Frischkäsemasse 25 kleine Bällchen formen. In den gehackten Nüssen wenden und nochmals mindestens eine Stunde kaltstellen.
5. Petersilie waschen, trocknen und hacken. In jedes Bällchen eine Salzstange stecken, auf einem Teller schön anrichten und mit Petersilie bestreuen.
6. Fertig!

*An Guadn!*