

# Salzige Schoko-Brezn mit Erdnussfüllung

Arbeitszeit	ca. 60 min
Abkühlzeit	ca. 90 min
Gesamtzeit	ca. 1 h 50 min
Schwierigkeitsgrad	leicht

Ergibt ca. 40 Portionen

Nährwert pro Stück:

54 kcal | 1 g Eiweiß | 3 g Fett | 5 g KH | 2 g Zucker |  
0 g Ballaststoffe | 66 mg Natrium

## Zutaten

1 Pck.	Salzbrezn
60 g	Erdnussbutter Crunchy
40 g	Butter
100 g	TUC Kekse
100 g	Milkschokolade
20 g	Puderzucker
grobes	Salz
Zerkleinerer/Thermomix	
Zauberstab	
Backpapier	

## Mach ma's

1. Die TUC Kekse mit einem Zerkleinerer oder im Thermomix sehr fein zermahlen.
2. Die Butter mit Erdnussbutter, Zucker und den zerkleinerten TUC Keksen zu einem Teig verkneten. Für etwa eine halbe Stunde kaltstellen.
  - **Mingrellas Tipp:** Ist der Teig zu bröselig, einfach noch etwas Butter zugeben und mit einem Zauberstab zu einer cremigen Masse verarbeiten.
3. Teig zu circa 2,5 cm große Kugeln formen. Die Kugeln zwischen zwei Brezn drücken und nochmals im Kühlschrank für eine Stunde kaltstellen.
4. Die Schokolade schmelzen. Die gekühlten Brezn zur Hälfte in die Schokolade tauchen.
5. Auf Backpapier leicht antrocknen lassen und auf die halb trockene Schokolade das grobe Salz streuen.
6. Fertig.

An Guadn!

