



Mueslirotsjes met chocolade en pistache

35 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de chocoladerotsjes:

300 g pure chocolade
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
200 g krokante muesli (noten variant)
20 g gepelde pistachenoten (gehakt)

- 1** Hak of breek de chocolade in stukken en laat het au bain marie smelten. Zet hiervoor een pan met water op een warmte bron. Zet in de pan een glaasje met de gehakte chocolade. Zorg ervoor dat het schaaltje de bodem van de pan niet raakt. Verwarm de pan met water en laat de chocolade langzaam smelten. Roer de chocolade af en toe door.
- 2** Roer de Vanillesuiker door de gesmolten chocolade.
- 3** Doe de muesli bij de gesmolten chocolade. Spatel het zo lang door tot de muesli is bedekt met een laagje chocolade.
- 4** Maak met twee theelepels kleine chocoladerotsjes op het bakpapier. Decoreer ze met de fijngehakte pistache. Laat de chocoladerotsjes afkoelen. Als de chocolade niet meer glanst, is deze voldoende afgekoeld.
- 5** Haal de afgekoelde muesli-chocoladerotsjes met een mes van het bakpapier en bewaar ze in een koektrommel.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt ook kiezen voor een chocolade met koffiesmaak. Dat is ook erg lekker!



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)