



SÜSSE SPEISEN

Schoko-Gerstenpops mit Trauben

Zutaten

- 200 g Vollmilchschokolade
- 125 g Trauben, klein & kernlos
- 50 g [SchapfenMühle Gerstenpops natur ungesüßt](#)

Zubereitung

Gerstenpops natur und Trauben in einer Schüssel gleichmäßig vermengen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in die Schüssel geben und unterrühren.

Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Backpapier geben und die Gerstenpopshappen abkühlen lassen.

Danach zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Meine Notizen

.....

.....

.....

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!