

Kellogs - Kuchenplätzchen

Kategorien: Kuchen, Plätzchen, Pralienen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Sonnenblumenkerne, geröstet und
600	Gramm	Smacks (Kellogs)
400	Gramm	Margarine (Sonnenblumenmargarine)
2	Beutel	Süßigkeiten, (Durchbeisser-Bonbons, Karamellbonbons, weich)

Anleitung:

Butter und Bonbons schmelzen (evtl. über Wasserbad). Kellogs und Sonnenblumenkerne in die Masse rühren. Am besten in einen Bratfolieschlauch füllen und fest werden lassen. Dann in Scheiben schneiden. Für Konfekt - Plätzchen : Mit dem Kaffelöffel kleine Häufchen auf Alufolie eventuel mit dem Pinsel eine dünne schicht Tafeloel auftragen um ein festkleben zu verhindern,wenn die Plätzchen sich auch ohne Oel von der Folie lösen ,auch gut.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten