



## NOUGAT-ERDNUSS-BITES

**ZUTATEN:** für 18 Stück

180 g Sesamsaat  
1 TL Koriandersamen  
100 g Niederegger Nougat Nuss  
140 g Zartbitter-Kuvertüre  
70 g Erdnusscreme, crunchy  
60 g getrocknete Cranberries  
50 g Erdnüsse geröstet und gesalzen

### ANLEITUNG:

1. Sesam und Koriander in eine Pfanne streuen. Bei mittlerer Temperatur ca. 4 Minuten, unter ständigem Rühren, hellbraun rösten. Abkühlen lassen.  
Eine quadratische Form oder einen kleinen Backrahmen (15 cm Seitenlänge) mit einem Bogen Backpapier auslegen.
2. 80 g Nussnougat mit 40 g Zartbitter-Kuvertüre in eine Metallschüssel füllen.  
Im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen.  
Die Erdnusscreme unterrühren. Anschließend den Sesam und die Cranberries untermischen.  
Die Masse in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.
3. 20 g Nussnougat mit 100 g Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad bei ca. 32 Grad C schmelzen.  
Auf die Sesammasse verstreichen. Mit Erdnüssen bestreuen und etwas andrücken.  
2-3 Stunden kühl stellen. Aus der Form lösen und in 3x 5 cm große Bites schneiden.

Gekühlt halten die Bites ca 2-3 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

