

Picandou Cuisine & Création Bällchen mit Trockenfrüchten und Nüssen



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 20 min.

Zutaten

- 1 Picandou Cuisine & Création
- 10 g Cranberries
- 15 getrocknete Feigen
- 10 getrocknete Aprikosen
- 10 Haselnüsse
- Muffin Formen aus Backpapier

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie die Cranberries, die getrockneten Feigen, Aprikosen und Haselnüsse klein.
2. Alle Zutaten auf eine Platte flach auslegen.



3. Nehmen Sie zwei große Löffel Käse und formen Sie Bällchen mit Ihren Händen. Rollen Sie diese Bällchen vorsichtig in den Trockenfrüchten.
4. Legen Sie die Bällchen in den Backpapier Formen für eine schöne Präsentation in Ihrer Auslage.

? **Tipps und Tricks:** Ersetzen Sie die Cranberrys durch Rosinen.