

# Schoko-Quinoa-Bites



## Zubereitung

- 1** Quinoa und Erdnussbutter gut miteinander vermischen. Falls die Masse noch etwas zu trocken sein sollte und keine klebrige Masse entsteht, kann je nach Konsistenz noch etwas mehr Erdnussbutter oder Wasser hinzugeben werden.
- 2** Die Masse auf einem ausgebreiteten Backpapier ca. daumendick verteilen.
- 3** Zartbitterschokolade schmelzen und darüber schichten. Weitere Toppings können bei Bedarf hinzugefügt werden.
- 4** Die fertige Masse für mindestens vier Stunden kaltstellen. Danach in kleine Stücke oder Würfel schneiden und genießen.



## Zutaten

- 60g gepuffte Quinoa
- 50g Erdnussbutter oder Mus
- 30g Zartbitterschokolade
- Weitere Toppings nach Wahl



10 Stück