



21. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Kellog's-Pops-Kuchen

Zutaten:

- 1 Päckchen Kellog's Pops
- 1 Päckchen Durchbeißer Kaubonbons (Karamell)
- 300 g Sonnenblumenkerne
- 200 g Butter
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Kellog's Pops in eine große Schüssel tun.
Sonnenblumenkerne in der Pfanne goldbraun anrösten und dazu geben.
Durchbeißer, Butter und Honig in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis eine Masse entsteht. Diese Masse in heißem Zustand zu den vorigen Zutaten in die Schüssel geben und gründlich durchrühren.
Das Ganze auf einem Blech verteilen und fest andrücken.
Für ca. 1 Stunde ins Kühle stellen.

- Guten Appetit! -

Marie Evers, Grundschule Berghausen