

Schokocrossies

Zutaten

- 200 g Kuvertüre (Vollmilch oder Weiße Schokolade)
- 60 g Cornflakes
- 60 g Mandeln (Blättchen oder Stifte)



ZUBEREITUNG

Die Cornflakes leicht zerkleinern. Zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel geben und mischen.

Kuvertüre im Wasserbad zum Schmelzen bringen und vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung geben. Alles solange miteinander verrühren, bis alles mit Schokolade überzogen ist.

Backpapier auf ein Blech legen und mit zwei kleinen Löffeln Häufchen darauf portionieren. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind. Das dauert ca. 3 Stunden. – Im Kühlschrank geht es schneller!