

Choco - Crossies (ca. 2 Portionen)

Zutaten:

200g Vollmilchschokolade

100g Corn/oderNutflakes

40g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Schokolade klein brechen und in einer Schüssel(Edelstahl) im Wasserbad schmelzen. Inzwischen die Cornflakes und Mandeln in eine große Schüssel geben und gut vermischen.

Die geschmolzene Schokolade zu der Cornflakes – Mandel – Mischung geben und alles gut durchrühren, so dass die Cornflakes und Mandeln vollständig mit Schokolade überzogen sind.

Mit zwei kleinen Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und auf Backpapier – oder Butterbrotpapier setzen. Auskühlen und fest werden lassen.

Arbeitsgeräte:

Schüssel und Topf fürs´ Wasserbad, große Schüssel, Rührlöffel,
Butterbrotpapier oder Backpapier,

evtl.: Klarsichtbeutel und Geschenkband

Viel Spaß und guten Appetit!

