

Schokocrossies



Zutaten:

200 g Kuvertüre

60 g Cornflakes

60 g Mandelstifte

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Die Cornflakes je nach Bedarf evtl. 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 die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist.

Nun mit zwei kleinen Löffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind. Das dauert ca. 3 Stunden.

