

Schoko-Crossies

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Stück

Für die Schoko-Crossies

200 g Cornflakes
70 g gehackte Mandeln
150 g weiße Schokolade
150 g Vollmilchschokolade
150 g Zartbitterschokolade

Ein **Schoko-Crossie** kommt selten allein. Meistens bringt er ein paar Freunde mit, die vom Blech direkt in deinen Mund wandern. Aber ganz ehrlich? In der **Weihnachtszeit** gibt es keine Kalorien. Spitzbuben, Zimtsterne, Spekulatius und Co. gehören einfach in jede **Keksdose**. Wenn sich dann noch ein paar Schoko-Crossies und gebrannte Mandeln dazugesellen, kann niemand widerstehen. Bist du eher im Team **weiße Schokolade**, **Zartbitter** oder **Vollmilch**? Ich kann mich nie entscheiden, weil ich einfach jede noch so süße oder herbe Schokolade verehere. Deswegen gibt es bei mir immer unfassbar viele Schoko-Crossies mit allen Schokoladen, die die Back- und Süßigkeiten-Abteilung zu bieten haben. Und weißt du, was das Besondere an den überzogenen **Knusper-Stücken** ist? Sie sind das perfekte kleine, selbstgemachte Geschenk aus der Küche. Darüber freut sich jeder - egal,

ob Naschkatze oder nicht. Denn schließlich kommt Selbstgemachtes immer von Herzen!

- 1 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Hälfte der Cornflakes mit einem Multi-Zerkleinerer grob zerkleinern. Alternativ Cornflakes in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit ein paar Schlägen mit einem Nudelholz zu groben Bröseln verarbeiten.

- 2 -

Zerkleinerte Cornflakes, ganze Cornflakes und gehackte Mandeln in einer Schüssel vermengen.

- 3 -

Weißer Schokolade, Vollmilchschokolade und Zartbitterschokolade jeweils über einem Wasserbad schmelzen.

- 4 -

Cornflakes-Mandel-Mix auf die Schüsseln mit den geschmolzenen Schokoladen verteilen und vermengen.

- 5 -

Mit einem Esslöffel Schoko-Crossies auf dem Backblech verteilen und ca. 2 Stunden trocknen lassen.