

Schoko Crossies

Zutaten für 25 Stück

- 200 g Zartbitterkuvertüre (auch möglich: Vollmilch- oder weiße Kuvertüre)
- 150 g Cornflakes (ohne Zucker)
- 150 g Mandelstifte (= gehackte Mandeln)



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Schoko Crossies selber machen - so gehts:

1. Bringe die Kuvertüre im Wasserbad zum Schmelzen.
2. Röste in der Zwischenzeit die Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne an und mische sie dann mit den Cornflakes.
3. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
4. Rühre die Cornflakes-Mandel-Mischung unter die Kuvertüre. Vermische alles gut und gib kleine Häufchen mit einem Löffel auf das Backblech.
5. Lasse deine Schokocrossies etwas 3 Stunden lang aushärten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

