heute gibt es...

Schoko Crossies



Zutaten: (ca. 30 Stück)

- 200g Schokolade
- 100g Cornflakes (ungezuckert!)

Zubereitung:

1. Schokolade in grobe Stücke hacken oder brechen und im Wasserbad schmelzen.
2. Die Cornflakes in eine Schüssel füllen, die geschmolzene Schokolade dazugeben und alles gut mit einem Löffel vermengen, sodass die Cornflakes komplett mit Schokolade überzogen sind.
   Tipp: An dieser Stelle könnt ihr selbst entscheiden, wie grob eure Schoko Crossies später sein sollen. Je nachdem zerdrückt ihr beim Mischen die Flocken etwas mehr oder weniger.
3. Nun mit dem Löffel immer eine kleine Menge der Schokomasse nehmen und auf die Arbeitsfläche die Schoko Crossies formen.
   Wichtig ist hierbei nur, dass sich die schokolierten Cornflakes eines Konfekts berühren.
4. Sobald die Schokolade getrocknet ist, können die Schoko Crossies z.B. mit Hilfe eines Teigschabers von der Arbeitsfläche entfernt und am besten in eine Keksdose gelagert werden.