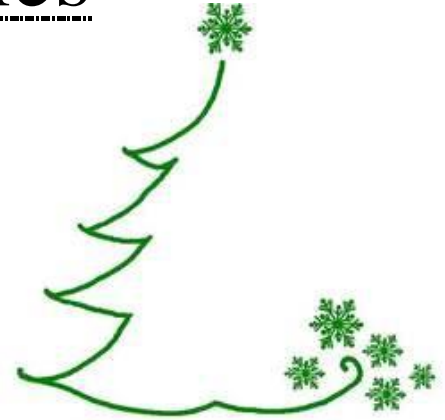


Schoko-Crossies

Zutaten

25g Kokosfett
 300g Vollmilchschokolade
 200g Zartbitterschokolade
 200g Cornflakes

Rezept für ca. 2-3 Bleche



So geht's

Schritt 1:

Die Schokolade und das Kokosfett im Wasserbad o.Ä. zusammen schmelzen.

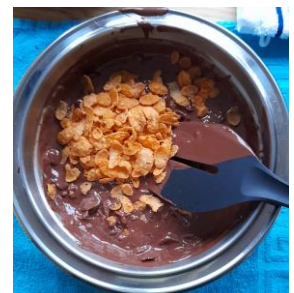


Schritt 2:

Die Cornflakes vorsichtig unter die Schokolade unterheben; man möchte nicht, dass sie komplett zerkrümeln.

(Falls sie es doch tun: es schmeckt trotzdem super 😊)

Merke: Im Zweifelsfall lieber zu wenig Cornflakes als zu viele!



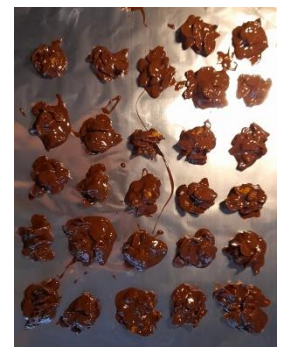
Schritt 3:

Die Schokoladen-Cornflakes-Masse mit 2 Löffeln in kleinen Häufchen auf Alufolie drappieren.



Schritt 4:

Die kleinen Schoko-Crossie-Häufchen an einen kühlen Ort bringen, damit sie abkühlen und durchhärten können.



Tipp: Normalerweise ist es im Moment kalt genug, dass man sie einfach nach draußen stellen kann. Alternativ kann man natürlich auch einen Kühlschrank benutzen. Sie müssen auch nur einmal durchhärten, danach können sie in eine Plätzchendose und normal aufbewahrt werden; sie dürfen nur nicht zu warm werden, sonst schmilzt die Schokolade wieder 😊

Und für alle Liebhaber von weißer Schokolade:

Man kann natürlich auch Schoko-Crossies mit weißer Schokolade machen. Dabei braucht man dann nur die Schokolade und die Cornflakes; Kokosfett ist in weißer Schokolade schon genug drin 😊



Frohe Weihnachten