

SCHOKOCROSSIES

2x je 250 g Schokolade (weiß, Vollmilch oder Zartbitter)

2x 20 g Butter oder Kokosfett

2x 60 g Cornflakes

2x 60 g Mandeln (gehackt)

Backpapier

Zubereitung

1. Die Schokolade klein hacken. Im heißen Wasserbad die Schokolade mit dem Fett schmelzen lassen.

2. Cornflakes mit den Händen (oder in einem Gefrierbeutel) zerbröseln. Mit Mandelstückchen mischen. Flüssiges Schokolade dazugeben und alles gut vermengen, sodass die trockenen Zutaten komplett überzogen sind.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mindestens 1 ½ Stunden an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) fest werden bzw. trocknen lassen.

Anmerkungen

Je nachdem, wie schokoladig ihr die Crossies haben wollt und welche trockenen Zutaten ihr verwendet, benötigt ihr 200-300 Gramm Schokolade bzw. Kuvertüre. Achtet auf eine hohe Qualität!

Das Grundrezept ist extrem variabel. Schmeckt mit weißer, dunkler und Vollmilchschokolade. Mit Gewürzen wie Zimt, Tonkabohne, Chili, Pfeffer oder Vanille. Mit gehackten Nüssen statt Mandeln. Mit Reiscrispies, Puffreis oder Vollkornflakes statt Cornflakes. Mit veganer Schokolade und zuckerfreier Schokolade.

Was wird noch benötigt?

- 1-2 große Rührschüsseln
- Waage
- 2 Teelöffel
- Messer & Brettchen
- kleiner Topf & Metallschüssel
- Backblech(e)