Schokocrossies

<u>du benötigst für ca. 20 Crossies:</u>

200g Kuvertüre

100g Cornflakes

50g gehackte Mandeln

Zuerst musst du die Cornflakes je nach Bedarf evtl leicht zerkleinern. Danach gibst du diese zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel und vermischst die Cornflakes mit den Mandeln.

Als nächstes bringst du die Kuvertüre im Wasserbad zum Schmelzen und gibst diese im Anschluss vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung. Daraufhin verrührst du alles solange miteinander, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist.

Nun portionierst du die Masse in kleine Häufchen (am besten benutzt du hierzu zwei kleine Löffel) auf ein Backpapier.
Die Crossies musst du jetzt solange abkühlen lassen, bis sie fest sind (ca. 3 Stunden).

<u>Tipp:</u> Das Rezept kann mit jeder Schokolade abgewandelt werden (weiße, Haselnussschokolade oder übrig gebliebene Osterhasen)

Du kannst die Schokocrossies außerdem auch ohne Mandeln zubereiten.

Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit !