

Schoko-Crossies



Geht kinderleicht und ist eine schokoladige Ergänzung zu jedem Plätzchenteller

Zutaten:	Zubereitung:
100 g Milka-Vollmilchschokolade	in Stücke brechen
200 g Blockschokolade	in Stücke schneiden zusammen im Wasserbad schmelzen
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	
15 g Palmin-Kokosfett	zugeben und ebenfalls schmelzen lassen
100 g Cornflakes	und
50 g Mandelblättchen	vorsichtig unterheben. auf ein Backpapier mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen. Erkalten lassen. Fertig

Gerne können sie auch Kuvertüre-Reste mitschmelzen oder die Cornflakes durch mehr Mandelblättchen ersetzen.

Tipp: Durch die Blockschokolade werden die Schoko-Crossies extra schokoladig, da diese viel Kakao-Anteil enthält.