

»SCHOKO-CROSSIES«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

250 g Schokolade
20 g Butter

60 g Cornflakes
60 g Mandelstifte

(weiß, Zartbitter oder Vollmilch nach Belieben) mit
im Wasserbad zum Schmelzen bringen (NICHT ZU HEISS
werden lassen)
mit
mischen und unter die flüssige Schokolade heben. So lange bis
alles mit Schokolade überzogen ist. Mit 2 Teelöffel auf
Backpapier kleine Häufchen machen und erkalten lassen.

Die Mandeln kann man auch je nach Vorlieben gegen
Haselnüsse, die Cornflakes gegen Rice Crispies austauschen.

