

SCHOKOCROSSIES

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für ca. 45 Stück:

- 170 g Bitterschokolade
- 50 g Milkschokolade
- 30 g Kokosfett
- 1 P Vanillezucker
- 100 g Cornflakes
- 40 g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Cornflakes etwas zerkleinern (geht ganz einfach wenn man sie in einen Gefrierbeutel füllt und ein wenig drauf rumdrückt). Milch- und Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen, Kokosfett unterrühren bis es zergangen ist, Vanillezucker einrühren. Cornflakes und gehackte Walnüsse zur Schokolade geben, verrühren bis alle Cornflakes mit Schokolade bedeckt sind. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf Backpapier setzen, danach kühl stellen. Sobald die Schokolade fest geworden ist, Schokocrossies vom Backpapier lösen. Kühl aufbewahren.