

Rezept Schoko-Crossies

Rezept Schoko-Crossies

Zutaten:

4 Tafeln gute Schokolade oder Kuvertüre

1 TL Palmin (Kokosfett)

150 g Mandelstifte

Cornflakes

eventuell ein wenig Chilipulver

Zubereitung:

Die Schokolade mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dann die Mandelstifte und so viele Cornflakes dazugeben bis nach mehrmaligem Umrühren alle Flakes hauchdünn mit Schokolade überzogen sind. Eventuell die Masse mit ein wenig Chilipulver abschmecken. Anschließend kleine Häufchen (mit Hilfe von zwei Löffeln) auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech machen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch

Zurück zu den Pralinenrezepten