



Schoko-Mandel-Crossies

Zutaten

200 g Mandelstifte
100 g Cornflakes
300 g Zartbitterschokolade
Streusel oder Ähnliches zum Verzieren

Zubereitung

Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Ohne Öl, auf Stufe 8 von 10.

Die Cornflakes in eine Schüssel geben und mit einer Hand grob zerkleinern. Die gerösteten Mandelstifte dazugeben, mischen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Flüssig über die Mandel-Flake-Mischung gießen und rasch solange rühren, bis alles von Schokolade überzogen ist.

Jetzt mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier (besser noch Dauerbackfolie) belegtes Blech setzen. Nach Belieben mit bunten Streuseln verzieren.

Trocken lassen: fertig.

Sie sind gut eingepackt mehrere Wochen haltbar.

www.leckerekekse.de