

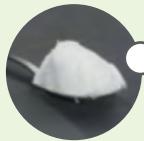
Schoko Crossies



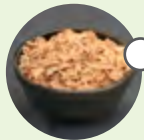
Zutaten für 1 Blech



200 g Schokolade (Vollmilch
oder Zartbitter 50 % oder
Bitter 70%)



1 TL Kokosöl



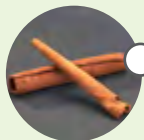
50 g Vollkornflakes



50 g Nüsse (z.B. Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse)



30 g Trockenobst (z. B. Rosi-
nen, Datteln, Kirschen)



nach Belieben mit Zimt,
Kardamom, Vanille verfeinern



Küchenwerkzeuge **Zeit** 20 min
(+ 2 Std. zum Aushärten)

- Küchenmesser
- Schneidebretter
- Topf
- Schüssel passend zum Topf
- große Schüssel
- Löffel
- 2 Teelöffel
- Backblech mit Backpapier

*Variation

*Es kann auch weiße Schokolade
oder Puffreis anstelle der Cornflakes
verwendet werden.*

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Schoko Crossies



Zubereitung für 1 Blech

- 1** Die Schokolade klein hacken. Mit dem Kokosöl im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
- 2** Cornflakes mit den Händen in eine Schüssel zerbröseln. Nüsse grob hacken, Trockenobst zerkleinern und hinzufügen.
- 3** Gewürze und flüssige Schokolade nun ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut vermengen, sodass die trockenen Zutaten komplett überzogen sind.
- 4** Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen bilden und diese auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
- 5** Etwa zwei Stunden an einem kühlen Ort aushärten lassen.



Tipps + Tricks

- Für das Wasserbad etwas Wasser in einem Topf erhitzen. In diesen hängt man eine Schüssel mit einem ausreichend großen Durchmesser. Diese erwärmt sich durch den Wasserdampf (Vorsicht heiß!).
- **Achtung:** Es darf kein Wasser in die Schokolade spritzen. Sonst stockt sie und wird krümelig.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages