

Schoko-Crossies Deluxe

Zeitlicher Aufwand (ohne Kühlzeit): 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Menge: Hängt von der Menge der Schokolade und Größe der Crossies ab

Info: Dieses Rezept enthält keine genauen Mengenangaben.

Zutaten

Ich habe 85%ige Zartbitterschokolade verwendet, weil ich diese noch übrig hatte.

Dazu kamen:

- Zwei Sorten helle, ungesüßte Cornflakes
- Feine Haferflocken
- Kokosraspeln (zusätzlich ein Paar zur Dekoration)
- Pistazien (zusätzlich ein Paar zur Dekoration)



Optional: kleine Muffinförmchen / Zellophantüten

Zubereitung

1. Schmilz die Schokolade – am besten deine Lieblingsschokolade oder Schokoladenreste, die du noch übrig hast.
2. Gib die trockenen Zutaten nach und nach hinzu und taste dich an die richtige Menge heran. So vermeidest du, dass du am Ende noch zusätzliche Schokolade schmelzen musst. Die Masse ist perfekt, wenn alle trockenen Zutaten gut mit Schokolade umhüllt sind (mindestens so, wie auf dem Bild zu sehen).
3. Forme die Crossies mit einem kleinen Eisportionierer oder zwei Teelöffeln und setze sie auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller, so klebt am Ende nichts am Teller. Nach Belieben mit gehackten Pistazien oder Kokosraspeln dekorieren und anschließend kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.
4. Zum Schluss in Zellophantüten verpacken, verschenken – oder einfach selbst genießen.
5. Ich freu mich auf Deine Variante!

Mein persönlicher Tipp:

Viel Spaß beim Nachmachen - Eure mathildebackt ♥