

Schoko-Crossies

Zeitlicher Aufwand (ohne Kühlzeit): 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

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

Zutaten

200 g Vollmilch-Kuvertüre

10 g Butter

60 g gehackte Mandeln

1 Pck. Bourbon Vanillezucker (oder 1 EL selbstgemachten Vanillezucker)

60 g Vollkorn Haferfleks (z.B. von Kölln®) oder ungesüßte Cornflakes

Optional: kleine Muffinförmchen / Zellophantüten



Zubereitung

1. Die Vollmilchkuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Butter, Mandeln und Vanillezucker in eine Pfanne geben und goldbraun rösten. Die Masse auf einem Teller etwas abkühlen lassen.
2. Anschließend die Haferfleks grob zerkleinern (oder im Ganzen lassen) und mit den übrigen Zutaten sowie der flüssigen Kuvertüre verrühren. Die Cornflakes sollten gut mit Schokolade überzogen sein, damit die Crossies zusammenhalten, aber es sollte auch nicht zu viel Schokolade sein. Wenn die Masse noch zu flüssig ist, einfach noch ein paar Cornflakes, Mandeln oder Haferflocken dazugeben.
3. Mithilfe eines kleinen Eisportionierers (oder zweier Teelöffel) kleine, mundgerechte Häufchen von der Schokomasse abnehmen und in kleine Muffinförmchen füllen oder auf Backpapier setzen.
4. Die Schoko-Crossies an einem kühlen Ort mehrere Stunden fest werden lassen.
5. In Zellophantüten oder Ähnlichem schön verpacken. So eignen sie sich hervorragend zum Verschenken.

Mein persönlicher Tipp:

Die Schoko-Crossies können auch mit Zartbitterschokolade zubereitet werden. Dann sind sie weniger süß. Zum Zerkleinern der Haferfleks verwende ich einen Multizerkleinerer.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥