

# Schoko-Crossies



**20-30 min.**



**beliebig viele**



**leicht**

## Was du dafür benötigst:

- Schokoladenkuvertüre (weiß, Vollmilch oder dunkel): 250 g
- zuckerfreie Cornflakes
- Mandelsplitter
- Töpfe für ein Wasserbad
- Backblech und Backpapier

---

1

Bringt die Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen. Je nachdem ob ihr verschiedene Zutaten überziehen möchtet, benutzt am besten zwei separate Wasserbäder. Bereitet währenddessen noch ein oder zwei Backbleche mit Backpapier vor, auf die ihr später die Schoko-Crossies zum Trocknen legen könnt.

2

Wenn die Schokolade flüssig ist, könnt ihr etwas Mandeln oder Cornflakes in den Schokoladentopf dazugeben und diese vorsichtig unterrühren, bis alles mit Schokolade überzogen ist.

3

Dann schichtet ihr mit einem Esslöffel vorsichtig kleine Häufchen der schokoüberzogenen Cornflakes auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech zum Trocknen.

4

Schüttet schrittweise weiter Cornflakes in die flüssige Schokolade und formt Schoko-Crossies, bis diese aufgebraucht ist.

**Wir wünschen dir viel Spaß  
beim Backen!**