

Schoko-Crossies bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Vollmilchschokolade, 100 gr Zartbitterschokolade, 10 gr Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 75 gr Kokosraspel, 85 gr Cornflakes.

Die Zubereitung:

Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Butter und Zucker in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, abkühlen lassen.

Kokosraspel und Cornflakes unterrühren.

Masse in Papierförmchen füllen oder Häufchen auf Pergamentpapier setzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.