



Schoko-Crossies

Zutaten : 3 Tafeln Schokolade, 4 Tassen Cornflakes

Arbeitsmaterial : 1 Topf, 1 Schüssel, 1 Schneidebrett , 1 Messer, 1 Tasse, 1 Teelöffel, Backpapier

Die Schokolade in Stücke brechen und in einem Wasserbad langsam schmelzen. Dazu in einem Topf mit heißem Wasser eine Schale mit der Schokolade setzen. **ACHTUNG: ES DARF KEIN TROPFEN WASSER IN DIE SCHOKOLADE GELANGEN !**

Sobald die Schokolade flüssig ist, die Cornflakes hineingeben.

Die Mischung auf einem Stück Backpapier abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist. Dann in kleine Stücke zerbrechen und genießen.

Alternativ mit einem Teelöffel kleine Portionen aus der Mischung formen und auf einem Stück Backpapier abkühlen lassen.

Eignet sich wunderbar, um Weihnachtsmänner und Osterhasen – die man so nicht mag - aus Schokolade weiter zu verarbeiten.

Nachdem man einige Portionen geformt hat, kann man den Geschmack durch die Zugabe von z.B. Zimt oder etwas Kaffeepulver verändern. Auch die Zugabe von ein paar Rosinen gibt der Schokolade einen besonderen „Pfiff“.

Hübsch verpackt ein beliebtes Geschenk