



Tante

Milkau



Milkau

Alles Gute aus der Heimat

Tante Milkau's Schoko-Crossies



Zutaten:

- 200g Schokolade, zartbitter
- 50g Kokosfett
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz
- 100g Cornflakes
- 50g Couvertüre, weiß

1. Schritt

Schokolade grob hacken. Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vanillinzucker, Spekulatiusgewürz und gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren darin auflösen.

2. Schritt

Den Topf von der Kochstelle ziehen. Cornflakes mit den Händen leicht zerdrücken, zu der Schokoladenmasse in den Topf geben, gut vermischen, bis die Cornflakes ganz mit Schokolade umhüllt sind.

3. Schritt

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln 40 kleine Häufchen von der Cornflakes-Schokoladen-Mischung darauf setzen. Die Schoko-Crossies an einem kühlen Ort etwa 3 Stunden erstarren lassen.

3. Schritt

Couvertüre nach Packungsanweisung schmelzen, in eine Papierspritztüte füllen und die Crossies damit verzieren.

Noch mehr
Rezepte



» *Guten Appetit!* «