

## Weihnachtliche Schoko-Crossies

Zutaten:

400g	Kuvertüre
120g	Cornflakes
120g	Mandelstifte
2 Prisen	Zimt



Die Cornflakes je nach Bedarf evtl. leicht zerkleinern. Zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel geben und mischen.

Kuvertüre im Wasserbad zum Schmelzen bringen und vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung geben. Alles solange miteinander verrühren, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist.

Nun mit zwei kleinen Löffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind.

Dauer: ca. 2-3 Stunden.

Tipp: Das Rezept kann auch mit jeder Schokolade abgewandelt werden (z.B. Weiße, Zartbitter-, Mokka- und Haselnussschokolade).

Viel Spaß beim Ausprobieren, eine süße Adventszeit und guten Appetit wünscht

Das Team der GEMOTEG GmbH & Co. KG