

Schoko-Crossies

Dieses knusprige Rezept ist unwiderstehlich lecker und ein tolles Geschenk aus der Küche.

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Schoko-Crossies:

30 g Dr. Oetker gehackte

Mandeln

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Vollmilch

50 g Cornflakes

Wie mache ich ganz einfach Schoko-Crossies?:

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech oder großes Brett mit Backpapier belegen.

2 Schoko-Crossies zubereiten:

Kuvertüre fix im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Mandeln und Cornflakes unter die geschmolzene Kuvertüre heben und mit Hilfe von 2 Teelöffeln die Masse in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen. Die Schoko-Crossies auf dem Blech kühl stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Crossies können auch nur mit Vollmilch-Kuvertüre oder nur mit Zartbitter-Kuvertüre zubereitet werden.
- Statt eines Backblechs kann auch ein großes Tablett oder ein großes Brett verwendet werden (Größe des Kühlschranks beachten).
- Die Schoko-Crossies kann man etwa 2 Wochen kühl aufbewahren.
- Für einen perfekten Glanz kann die [Kuvertüre temperiert werden](#).

