

Schokocrossi mit Nüssen

Zutaten

250 gr. Schokolade nach Wahl

20 gr. Butter oder Kokosfett

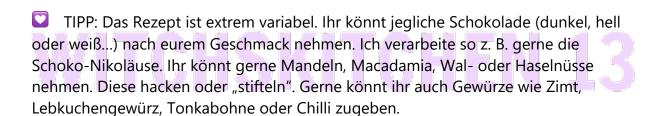
60 gr. Cornflakes

60 gr. Nüsse gehackt

Die Schokolade klein hacken. Mit dem Fett im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Cornflakes mit den Händen leicht zerbröseln. Mit den Nüssen mischen. Dann die flüssige Schokolade dazugeben und alles gut vermengen, sodass die trockenen Zutaten komplett überzogen sind. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen. An einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) trocknen lassen.





Kühl und trocken lagern.