

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.



♥ TIPP: Das Rezept ist extrem variabel. Ihr könnt jegliche Schokolade (dunkel, hell oder weiß...) nach eurem Geschmack nehmen. Ich verarbeite so z. B. gerne die Schoko-Nikoläuse. Ihr könnt gerne Mandeln, Macadamia, Wal- oder Haselnüsse nehmen. Diese hacken oder „stifteln“. Gerne könnt ihr auch Gewürze wie Zimt, Lebkuchengewürz, Tonkabohne oder Chilli zugeben.

Kühl und trocken lagern. ♥♥♥