

knusprige Schokocrossis

Zutaten:

- ❖ 300 g Schokolade (Kuvertüre) weiß, Vollmilch, Zartbitter ganz nach Geschmack
- ❖ 150 g Cornflakes
- ❖ (eine Hand voll Mandelstifte, gehackte Erdnüsse oder gehackte Haselnüsse ...)



Zubereitung:

- ❖ Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad bei mittlerer Wassertemperatur langsam schmelzen lassen. Dafür nehmt ihr einen Topf, befüllt ihn mit Wasser und stellt den Topf auf den Herd. Auf den Topf stellt ihr eine Schüssel in der ihr die gehackte Schokolade gebt.
 - Das Wasser im Topf sollte die Unterseite der Schmelzschale nicht berühren. Die Schokolade soll nur durch den heißen Wasserdampf schmelzen



- ❖ Jetzt könnt ihr die Cornflakes in eine Rührschüssel geben. Sollten sie sehr groß sein, einfach kurz mit den Händen einmal durchkneten. Allzu klein sollten sie auch nicht sein, aber schon mundgerecht groß. Wenn ihr Nüsse oder Mandeln verwendet dürfen diese jetzt auch in die Schüssel.

- ❖ Wenn die Schokolade geschmolzen ist, könnt ihr die Schüssel vom Topf nehmen und den Herd ausstellen.
 - Achtung, die Schüssel könnte warm sein!
- ❖ Die geschmolzene Schokolade kann jetzt über die Cornflakes gegossen werden
- ❖ Mit einem großen Kochlöffel alles so lange verrühren, bis so ziemlich alle Cornflakes mit Schokolade überzogen sind. Kurz stehen lassen und noch einmal umrühren, dann mithilfe zweier Löffel Häufchen der Schokoladen-Cornflakes auf ein Backpapier geben.



- ❖ Jetzt müssen die Schokocrossis nur noch fest werden. Dafür stellt ihr sie am besten für 1-2 Stunden in den Kühlschrank!

Wie hat es euch geschmeckt? Wenn ihr möchtet, dann macht doch ein Foto und schickt es uns! Wir freuen uns auf euer Bild!

E-Mail: Kinderbereich@altefeuerwachekoeln.de

WhatsApp: 0157 35303986