

Schoko-Crossies



Das brauchst du:

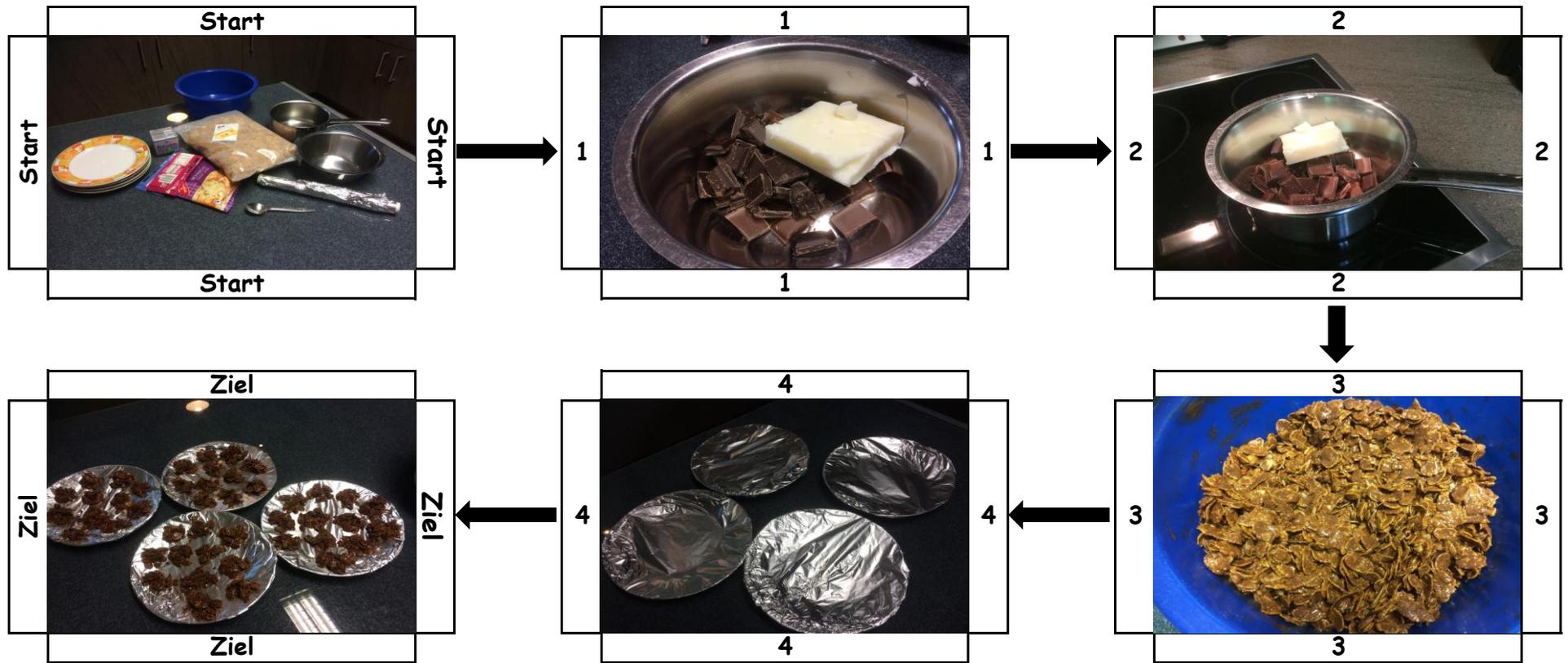
200 g	Vollmilchschokolade	* Blechschüssel
300 g	Zartbitterschokolade	* Topf
4 Rippen	Palmin (Kokosfett)	* Plastikschüssel
200 g	Cornflakes	* große Teller
50 g	Mandelplättchen	* Alufolie
1 Pck	Vanillezucker	* Teelöffel

So geht´s:

1. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und mit dem Palmin in eine Blechschüssel geben.
2. Diese auf einen Topf mit Wasser geben und auf dem Herd schmelzen lassen.

Cornflakes, Vanillezucker und Mandelplättchen in einer Plastikschüssel
3. vermischen und anschließend mit der Schokolade vorsichtig vermischen, so dass alles mit Schokolade bedeckt ist.
4. Mehrere große Teller mit Alufolie verkleiden.
5. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen von der Masse abnehmen und auf die Teller verteilen.
6. Anschließend die Teller in den Kühlschrank oder in die Gefriertruhe stellen und abwarten bis die Masse fest geworden ist.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!