

Knusprige Schokocrossies

Knusprige Schokocrossies sind so crunchy, schokoladig und unglaublich lecker. Ob als perfekter Begleiter für Bingewatching oder als Dessert, Snack oder gleich als Topping für den Sahneisbecher oder auf dem Porridge. Einfach gut!

Zutaten für Schokocrossies Zartbitter mit Mandeln (zuckerarme Variante)

- 200 g dunkle Schokolade 80%
- 60 g Mandelstifte
- 60 g Cornflakes (99% Mais ohne Zucker)

Zutaten für weisse Buchweizen Schokocrossies mit Mandeln

- 200 g weisse Schokolade
- 60 g Buchweizenflakes (ungesüsst-Werz)
- 60 g Mandelstifte

Zutaten für Haselnuss Schokocrossies

- 200 g Vollmilchschokolade
- 60 g Cornflakes (99% Mais ohne Zucker)
- 60 g geröstete Haselnüsse

Zubereitung

1. Schokolade bei 70 Grad im Wasserbad schmelzen.
2. Mandelstifte und Haselnüsse in der Pfanne vorsichtig anrösteten oder für 10 min bei 180 Grad (O/U) im Ofen backen. Auskühlen lassen.
3. Haselnüsse im Mörser zerkleinern.
4. Alle Zutaten pro Rezept vorsichtig vermengen und auf ein Gitter auf Backpapier auskühlen lassen. Schneller geht es natürlich im Kühlschrank. Guten Appetit.

♡ Die knusprigen Schokocrossies halten sich sehr gut in einer Keksbox ein paar Wochen.