



Schoko- Nuss-Crossies

Zutaten:

ca 30 g Zartbitterschokolade
ca 60 g ungesüßte Cornflakes
1 EL Erdnussmus
1 EL Erythrit
1 Handvoll Erdnüsse

Zubereitung:

Zartbitterschokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
Cornflakes, Erdnussmus, Erythrit und grob zerkleinerte Erdnüsse in einer Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade mischen.
Alles gut vermengen, sodass die trockenen Zutaten gleichmäßig mit Schokolade benetzt sind.
Die Masse portionsweise auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben und kalt werden lassen.

