



Schoko- Nuss-Crossies

Zutaten:

ca 150 g ungesüßte Cornflakes
ca 100 g Mandelsplitter
ca 30 g Zartbitterschokolade
ca 80 g Cranberries

Zubereitung:

Zartbitterschokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
Alle trockenen Zutaten zur geschmolzenen Schokolade geben.
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.

