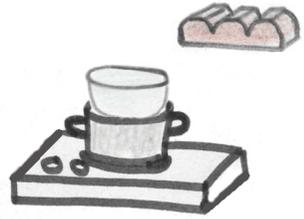


Zubereitung

1. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.



2. Mandeln und Cornflakes abwiegen.



3. Mandeln und Cornflakes zur geschmolzenen Schokolade geben.



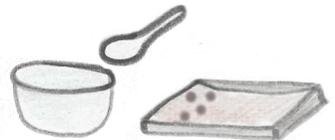
4. Alles mit einem Löffel verrühren.



5. Blech mit Backpapier auslegen.



6. Mit den Löffeln kleine Häufchen der Mischung auf das Backblech geben.



7. Schokocrossies abkühlen lassen bis sie fest sind. Das dauert je nach Umgebungstemperatur 1 bis 3 Stunden.

