

SCHOKO CROSSIES

200 g Vollmilchschokolade

300 g dunkle Schokolade

30 g Kokosfett

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Cornflakes

Schokolade im Wasserbad schmelzen,
Kokosfett und Vanillezucker dazugeben.

Die Masse etwas auskühlen lassen und
die Cornflakes unterheben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein
Backblech (mit Backpapier belegt) setzen.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

