

Schokokrossies

Zutaten:

- 100g Cornflakes
- 150g Schokolade (Kuvertüre oder Zartbitter und Vollmilch)



Zubehör:

- Löffel, Gabel
- Topf, Tasse
- Blech, Rührschüssel

Und so geht es:



1. Topf mit Wasser füllen und auf dem Herd stellen. Eine Tasse hinein stellen und die Schokolade hinein brechen.

2. Unter Rühren die Schokolade schmelzen.

3. Den Herd ausstellen und den Topf von der heißen Herdplatte nehmen. In der Rührschüssel etwa 100 g Cornflakes bereit stellen (ca. 3 Hände voll).

4. Wenn sie geschmolzen ist, über die Cornflakes gießen.

5. Alles gut vermischen. Falls du zu viel Schokolade hast, kannst du noch Cornflakes dazu geben.

5. Wenn alle Cornflakes mit Schokolade bedeckt sind, mit zwei Esslöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen (wenn ihr Backpapier drunter tut, backen sie auch nicht an).

6. Nun alles stehen lassen und trocknen lassen.

7. Wenn die Schokokrossies trocken sind, kannst du sie in eine schöne Schale legen oder auch noch eine Verpackung dafür basteln.

