

# Cornflakeskekse Choco Crossies – Variationen



Rezept und Foto von Monika Pintarelli/Rezept Nr. 1

## **1. Rezept Cornflakeskekse/Monika Pintarelli**

### **Zutaten:**

100 g Kokosfett  
100 g Kochschokolade  
100 g Schokolade weiß  
75 g Zucker  
180 g Cornflakes

### **Zubereitung:**

Fett Schokolade Zucker schmelzen (z.B. in Schüssel mit Flexi).

Cornflakes einrühren (ohne Rührelement, behutsam)

Kleine Häufchen in Papierförmchen setzen.

Gutes Gelingen

## **2. Rezept Choco Crossies/Rezept von Chefkoch.de und auf CC umgeschrieben**

**Zutaten:**

200 g Corn Flakes

100 g Mandelblättchen oder -stifte

400 g Vollmilchkuvertüre

40 g Kokosfett z.B. Palmin

**Zubereitung:**

Schokolade mit Kokosfett in der CC bei 45 Grad schmelzen (Flexirührer).

Flexi herausnehmen und Cornflakes und Mandeln zugeben, vorsichtig mit Silikonspachtel vermengen.

Kleine Häufchen mit Löffel auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erkalten lassen.