

Choco Crossies

200g Vollmilchschokolade
300g dunkle Schokolade
25g Palmin (oder Ähnliches)
1 P Vanillezucker
300g Cornflakes

- Schokolade, Fett und Vanillezucker gemeinsam langsam im Wasserbad erwärmen.
- Cornflakes in eine große Schüssel schütten und die heiße Schoko-Fett-Masse darübergießen.
- Solange mischen, bis alle Cornflakes mit Schokolade vollständig bedeckt sind.
- Die Cornflakes in Häufchen mit zwei Löffeln auf eine Antihafthfläche setzen. Im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort erkalten und somit erstarren lassen. In einer gut schließenden Dose kühl aufbewahren.

Also meiner Meinung schmecken diese Choco Crossies besser als die gekauften, da der Cornflakes-Anteil höher und der Schoko-Anteil niedriger aus. So ist es nicht so mächtig.