

Schoko-Cornflakes

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

150 g Zucker
200 g dunkle Kochschokolade
200 g Milkschokolade
1 Päckli Vanillezucker
50 g Kokosfett oder Butter oder Margarine
300 g Cornflakes natur

Zubereitung:

Zucker in den Mixtopf geben und ca. 20 Sek./Stufe 10 Puderzucker herstellen. Schokolade in grobe Stücke gebrochen dazugeben 10 Sek./Stufe 7 Schokolade zerkleinern. Vanillezucker und Kokosfett dazu geben und 5Min./37°/Stufe 2 kochen.

Herstellung: Kornflakes in eine grosse Schüssel geben, Schokoladenmasse über die Flakes geben und mit zwei Esslöffeln die Schokolade gut mit den Flakes vermischen.

Formen: Mit den zwei Esslöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben und im Kühlschrank oder an der Kälte festigen lassen. Achtung: Fertige Schokocornflakes im Kühlschrank aufbewahren.