

Einfach lecker: Schoko-Knusper



Zutaten (für ca. 25 Stück):

50g Mandelstifte oder gehackte Mandeln

50g Cornflakes

100g Kuvertüre oder Schokolade (je nach persönlichem Geschmack Vollmilch, weiße oder dunkle Schokolade)

Dauer:

10 Minuten

Zubereitung:

Cornflakes in eine Schüssel geben und mit der Hand oder einem Löffel etwas zerbröseln. Mandeln dazugeben und mischen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann über die Cornflakes-Mandel-Mischung gießen und alles gut vermengen. Zum Schluss mit dem Löffel kleine Häufchen von der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ca. zwei Stunden an einem kühlen Standort trocknen lassen. Anschließend auf einem schönen Teller anrichten oder in einer hübschen Blechdose aufbewahren.

