

Adventszeit ist Backzeit! In den drei Dezemberwochen werden in der ATL-Gruppe verschiedene Plätzchen-Rezepte ausprobiert. Wir freuen uns über Schoko-Crossies, Zitronensterne, Kokosmakronen und Vanillekipferl.

Für euch zum Ausprobieren, hier das Rezept der Schoko-Crossies:

Zutaten für 50 Stück:

- 250 - 300g Schokolade (weiß, Vollmilch oder Zartbitter)
- 20g Butter oder Kokosfett
- 120g Cornflakes

Varianten:

- 60g Cornflakes können durch 60g Mandeln ersetzt werden
- Es können auch Kokosflocken nach Belieben hinzugefügt werden.

Zubereitung:

1. Die Schokolade klein hacken.
2. Mit der Butter oder dem Kokosfett in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
3. Cornflakes mit den Händen (oder einem Püree-Stampfer) zerbröseln.
4. Nach Belieben mit Mandeln und/oder Kokosflocken vermengen.
5. Die Cornflakes-Mischung gut unter die geschmolzene Schokolade verrühren.
6. Ein Backblech mit Alufolie oder Backpapier auslegen.
7. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Schoko-Masse auf ein Backblech geben.
8. Mindestens 1,5 Stunden an einem kühlen Ort lagern bis sie fest sind.



SCHOKOLADE



BUTTER



CORNFLAKES

