



# Krokos Ferien@Home

## Schoko-Crossies

### Du brauchst:

- 200g Zartbitterschokolade (oder deine übrig gebliebenen Weihnachtsmänner)
- 1 EL Butter
- 50g Cornflakes
- 50g gehackte Mandeln

### So geht's:

- 1.) Hacke die Schokolade klein.
- 2.) Lasse die kleingehackte Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen und kurz abkühlen.
- 3.) Zerbrösele die Cornflakes und gib sie zusammen mit den Mandeln zur Schokolade.
- 4.) Forme mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf einem Backpapier.
- 5.) Lasse die Masse mindestens zwei Stunden abkühlen, sodass die Schokolade auskühlt. Guten Appetit!

