

Rezept

# Earl-Grey-Crossies

Ein Rezept von Earl-Grey-Crossies, am 17.04.2024

## Zutaten

**200 g** weiße vegane Schokolade  
**200 g** Cornflakes (ungezuckert)  
**1 Beutel** Earl-Grey-Tee (ersatzweise Chai-Tee)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 2 g F, 7 g KH

## Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen die Cornflakes in eine große Schüssel geben und mit den Händen grob zerbröseln, sodass verschieden große Stücke entstehen.
2. Den Teebeutel aufschneiden, den Tee in einem Mörser fein zerstoßen und unter die Cornflakes mischen.
3. Zwei Backblecke mit Backpapier belegen. Die geschmolzene Schokolade über die Cornflakes gießen und sorgfältig vermischen. Dann mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Bleche setzen. Die Crossies ca. 2 Std. kühlen und dabei trocknen lassen. Zum Aufbewahren in eine Blechdose schichten und kühl lagern.