

Rezept

Erdnusscrossies

Ein Rezept von Erdnusscrossies, am 18.04.2024

Zutaten

150 g Cornflakes (ungesüßt)

300 g Zartbitter-Schokolade

100 g Erdnusskerne (geröstet und gesalzen;
ersatzweise andere Nusskerne)

2 EL cremiges Erdnussmus (z. B. aus dem Bioladen;
nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 6 g F, 2 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Cornflakes grob zerbröseln. Die Erdnüsse grob hacken. Beides in einer Schüssel mischen. Die Schokolade ebenfalls grob hacken. Drei Viertel der Schokolade in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die übrige Schokolade einrühren.
2. Nach Belieben das Erdnussmus unter die Schokoladenmasse rühren (ohne Erdnussmus werden die Crossies fester). Die Schokoladenmischung über die Cornflakes-Nuss-Mischung gießen und alles gut vermengen.
3. Die Crossiemasse mit zwei Teelöffeln als 30 Häufchen auf Backpapier setzen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen. In einer luftdicht verschlossenen Dose halten sich die Crossies ca. 1 Woche.