

Rezept

Kleine Cornflakes-Kuchen mit Schokolade

Ein Rezept von Kleine Cornflakes-Kuchen mit Schokolade, am 15.04.2026

Zutaten

100 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 %
Kakaogehalt)

50 g Butter

3 EL Zuckerrübensirup (ersatzweise Honig)

100 g Cornflakes

Außerdem:

6er-Muffinform

6 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Genießen: 6 Knusper-Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 14 g F, 3 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter und dem Rübensirup in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen, dann leicht abkühlen lassen.

2. Die Muffinförmchen mit den Papierförmchen auslegen. Die Cornflakes zu der Schoko-Mischung in den Topf geben und mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren, sodass sie nicht zu sehr zerbrechen.

3. Die Mischung auf die Papierförmchen aufteilen. Die Kuchen im Tiefkühlfach ca. 20 Min. kalt stellen.