Rezept

Schoko-Knusperberge

Ein Rezept von Schoko-Knusperberge, am 20.04.2024

Zutaten

- **100 g** Zartbitterschokolade (Vollmilchschokolade schmeckt auch gut)
- **50 g** Corn Flakes
- **25 g** Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Schokolade grob zerbrechen oder hacken, in eine kleine Metallschüssel geben und langsam über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, Corn Flakes sowie Mandeln dazugeben und alles so lange verrühren, bis die Flakes gleichmäßig mit Schokolade überzogen sind. Dann mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen von der Schoko-Flakes-Mischung auf das Blech setzen und an einem möglichst kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) fest werden lassen.

3. Die Schoko-Knusperberge vorsichtig in einen luftdicht schließenden Behälter schichten und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.