

Rezept

Weißer Schoko-Crisps

Ein Rezept von Weißer Schoko-Crisps, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Mandelstifte	2 EL Puderzucker
50 g getrocknete Apfelringe	25 g Cornflakes
200 g weiße Kuvertüre	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Mandelstifte mit Puderzucker vermischen und in einer Pfanne leicht anrösten. Abkühlen lassen. Apfelringe in kleine Würfel schneiden. Cornflakes zerbröseln.

2. Die Kuvertüre grob hacken und in einer hitzefesten Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Apfelwürfel, Cornflakes und Mandelstifte dazugeben und mit der Kuvertüre vermischen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Schokomasse mithilfe von zwei Teelöffeln Häufchen auf das Backblech setzen. Mindestens 3 Std. kühl stellen.