

Rezept

Zuckerfreie Schoko-Crossies

Ein Rezept von Zuckerfreie Schoko-Crossies, am 26.04.2024

Zutaten

30 g Kakaobutter	1 EL Kakaopulver (schwach entölt)
1 EL Kokosblütensirup	1 Msp. gemahlene Vanille
Salz	70 g Cornflakes (ohne Zucker)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 2 g F, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Kakaobutter über einem heißen Wasserbad lang-sam schmelzen lassen. Kakaopulver, Kokosblütensirup, Vanille und 1 Prise Salz hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Cornflakes unterheben.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Cornflakesmasse mit einem Esslöffel 16 Portionen abnehmen und auf das Blech setzen. Die Schoko-Crossies im Kühlschrank in ca. 20 Min. abkühlen lassen. Servieren oder bis zum Verzehr kühl aufbewahren.