REZEPT FÜR WEIHNACHTLICHE KROKANT-CROSSIES

WEIHNACHTLICHE KROKANT-CROSSIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 25 Stück | 30 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 50 g Mandelstifte
- 1 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 40 g Cornflakes
- 150 g Zartbitterschokolade
- 15 g Kokosfett

6494

ZUBEREITUNG

63	1	6	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hell anrösten. Auf einen Teller geben, abkühlen lassen und mit Lebkuchengewürz mischen. Zucker mit 2 EL Wasser in die Pfanne geben und unter leichtem Schwenken hell karamellisieren lassen. Mandelstifte zufügen, damit überziehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, gut verteilen und abkühlen lassen.

2. Mandelkrokant in kleine Stücke brechen oder schneiden und mit Cornflakes mischen.

3. Schokolade und Kokosfett hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit der Mandelmischung vermengen und mit 2 Teelöffeln 20-25 kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Trocknen lassen. Crossies nach Wunsch in Pralinenkapseln setzen.