

## 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



2864

#### ZUBEREITUNG

63

Kcal

pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

6

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

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.