

Schokocrossies

Zutaten:

Variante 1

1 Rippe Palmin
3 Tafel Vollmilchschokolade
2 Tafel Noisette
200 g Cornflakes

Variante 2

1 Rippe Palmin
3 Tafeln Vollmilchschokolade
2 Tafeln Zartbitterschokolade
200 g Cornflakes

Variante 3

1 Rippe Palmin
7 Tafeln weiße Schokolade
200 g Cornflakes

Zubereitung:

Palmin im Wasserbad auflösen, Schokoladenrippen hinzugeben und auflösen lassen.

Wenn Masse aufgelöst, gut umrühren.

Cornflakes in eine Schüssel geben und mit den Fingern zerkleinern. Cornflakes in Schokomasse geben.

Mit Löffel kleine Häufchen auf Alufolie geben. Einen Tag im Kühlen trocknen lassen.