

SCHOKO CROSSIES



So einfach und so lecker: Schoko Crossies sind nicht nur schnell gemacht, sondern machen sich auch als Mitbringsel gut. Beim diesjährigen internen Backwettbewerb wurden die knusprigen kleinen Taler von einer Kollegin aus dem Produktmanagement eingereicht.



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
20 Minuten



Anlass
Backen



Zutaten für 40 Stück:

- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 1 TL biozentrale Kokosöl
- 60 g biozentrale Cornflakes
- 60 g gehackte Mandeln

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

SCHOKO CROSSIES

Zubereitung

1. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
2. Alle weiteren Zutaten mit der geschmolzenen Kuvertüre vermischen.
3. Kleine Kleckse auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Du möchtest noch weitere Rezepte von unserem Backwettbewerb testen?

- [Apfel-Spekulatius-Kuchen](#)
- [Elisenlebkuchen](#)
- [Lebkuchen-Mascarpone-Torte](#)
- [Vegane Erdnuss-Amaranth-Plätzchen](#)
- [Vegane no-bake Kokos-Kugeln](#)

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 2 / 2