Du brauchst
(für 10 Personen):

300 Gramm FairTrade-Schokolade
150 Gramm Cornflakes
nach Belieben Gewürze, wie z.B. Zimt und Meersalz

Schoko-Crossies

Los gehts!

1. Brich die Schokolade in kleine Stücke und gib sie in eine Schüssel.
2. Stelle die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser. In diesem Wasserbad muss die Schokolade schmelzen. Achte darauf, dass das Wasser nicht kocht, da sonst leicht Wasser in die Schokolade spritzt und diese dann gerinnt.
3. Nach etwa 10 Minuten ist die Schokolade geschmolzen und du kannst sie mit den Cornflakes vermengen. Gegebenenfalls gibst du noch Gewürze wie z.B. Zimt hinzu.
4. Sobald die Cornflakes komplett von Schokolade umhüllt sind, kannst du mit einem Löffel kleine Kleckse der Cornflakes-Schoko-Masse auf ein Backpapier/ Backpapier-Alternative. Hier kannst du sie mit Meersalz bestreuen, wenn du es gerne süß-salzig magst.
5. Die Schoko-Crossies müssen dann für mindestens zwei Stunden abkühlen und aushärten. Bei niedrigen Außentemperaturen kannst du die Schoko-Crossies dafür auch nach draußen stellen.

Guten Appetit!