

## Cornflakes Knusper-Schokos ...crunchy und himmlisch schokoladig 😊



So könnt Ihr die Cornflakes Knusper-Schokos leicht selbst machen...

Ergibt 10 Stück

- 
- **100 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)**
  - **50 g weiße Kuvertüre**
  - **50 g Cornflakes**

Wiegt 50 g Cornflakes ab und lasst die Kuvertüre getrennt voneinander über dem Wasserbad schmelzen. Gebt die Cornflakes in die dunkle Kuvertüre und vermischt alles vorsichtig, bis die Cornflakes vollkommen mit der Schokolade überzogen sind. Mit einem Löffel setzt Ihr 10 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Besprenkelt nun die Häufchen mit der weißen Kuvertüre und lasst sie trocknen, gern in einem kühlen Raum. Bitte nicht in den Kühlschrank stellen, dann wird die Schokolade stumpf.