

Kinderschokolade-Crossies aus dem Thermomix®



© Kinderschokolade-Crossies - Maren und Torsten @ TM-Cookwithlove



3 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 35 Stück

Einfache Resteverwertung mit Cornflakes



Die unwiderstehlichen Schokocrossies stammen Maren und Torsten alias "TM-Cookwithlove" und gehören zu unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**"

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!"

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	4	Kinderschokolade®-Riegel à 21 g (84 g)
<input type="checkbox"/>	100 g	Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre
<input type="checkbox"/>	60 g	Cornflakes (ungesüßt)

Zubereitung

1. Kinderschokolade® in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.
2. Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern, im Anschluss 3½ Min./55 °C/ Linkslauf/Stufe 1 schmelzen lassen.
3. Kinderschokolade® hinzugeben, 20 Sek./55 °C/ Linkslauf/Stufe 1 unterrühren, danach einmal mit dem Spatel die Masse umrühren.
4. Cornflakes in eine Schüssel geben und die geschmolzene Schokolade aus dem Mixtopf über die Cornflakes gießen und mit einem Spatel unterrühren.
5. Im Anschluss zu ca. 35 Crossies formen und auskühlen lassen.

Haltbarkeit: 2 Wochen