

## Knusperberge aus dem Thermomix®



© Knusperberge - Sandra @ einfachyummy



25 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 20 Stück

## Süße Kabberei aus drei Zutaten.



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem Weihnachts-E-BOOK zurück in die Kindheit, mit dabei ist auch Sandra von "einfachyummy" mit ihren Knusperkeksen ganz ohne Backen. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis zum Weihnachtsessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "Weihnachts-Erinnerungen":

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Mandelblättchen
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	ungesüßte Cornflakes
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schokolade in Stücken

## Zubereitung

1. Mandelblättchen in einer Pfanne auf dem Herd ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie goldbraun sind.
2. Geröstete Mandelblättchen in eine große Schüssel umfüllen. Die Schüssel mit den Mandelblättchen auf den Mixtopfdeckel stellen, Cornflakes einwiegen, vermischen und zur Seite stellen.
3. 100 g Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann 2 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Mandel-Cornflakes-Mischung zugeben und 1 Min./50 °C/ Linkslauf/Stufe 2 vermischen. Mit einem Teelöffel kleine Berge auf einen Bogen Backpapier setzen. Berge etwas abkühlen lassen.
4. Restliche 100 g Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Dann 2 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Geschmolzene Schokolade als Fäden über die Knusperberge geben und fest werden lassen.