

Schnelle Schoko-Crossies aus dem Thermomix®



© Schnelle Schoko-Crossies - Rezepte mit Herz



15 Min. plus Wartezeit



leicht



20 - 30 Stück

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

Rezeptliste

- Bananen-Schokoladen-Frappé
- Brownies
- Cookies mit Schokolade und Trockenobst
- Kalte Hündchen
- Nuss-Schnitten
- Schoko-Crossies
- Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce
- Schokoladen Popcorn
- Schokoladen-Mousse mit Baileys
- Schokoladenkuchen mit Eierlikör

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Zartbitter-Schokolade oder Vollmilchschokolade |
| <input type="checkbox"/> | 25 g | festes Kokosfett, z.B. Palmin |
| <input type="checkbox"/> | 70 g | Cornflakes |
| <input type="checkbox"/> | 70 g | gehackte Mandeln |

Zubereitung

1. Schokolade in Stücken sowie Kokosfett in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 8 zerkleinern, dann 5 Min. / 50 °C / Stufe 1 schmelzen.
2. Cornflakes und Mandeln zugeben und 1 Min. / Stufe 1 / Linkslauf vermischen.
3. Mit 2 Teelöffeln Kleckse auf ein Backpapier geben und fest werden lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück: (bei 30 Stück): ca. 65 kcal - 1 g E - 4 g F - 5 g KH