

Vegane Schoko Crossies



2. Schoko Crossies herstellen: Die Cornflakes portionsweise in die geschmolzene Schokolade geben. Danach mithilfe von 1 bis 2 Löffel kleine "Haufen" einzeln auf der mit Backpapier ausgelegten Unterlage verteilen. Die veganen Schoko Crossies in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest wird.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Zutaten

- etwa 140 g ungesüßte Cornflakes | das ist nur ein Richtwert
- ca. 300 g vegane Schokolade | das ist nur ein Richtwert

Hilfsmittel:

- Unterlage mit Backpapier oder Dauerbackmatte ausgelegt
- Löffel
- Gefäß, um die Schokolade zu schmelzen
- Kühlschrank

Nährwertangaben pro 100 g: 485 kcal | 62 g KH | 7 g E | 22 g F

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | Pck. = Päckchen | ml = Milliliter | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung

1. Schokolade schmelzen: In einem Wasserbad die Schokolade vollständig schmelzen.

Tipp

Am besten kühl und dunkel aufbewahren. Innerhalb von etwa 3 Tagen verzehren.

