Cornflakes-Kekse

Schoko Crossis können einpacken, wenn man diese leckeren Cornflakes-Kekse serviert. Dieses Rezept macht vor allem mit Kindern Spaß, denn diese können super mithelfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: Andrew

Zutaten

250 g	Fett
200 g	Vollmilchschokolade
200 g	Kochschokolade
150 g	Haselnüsse
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
550 g	Cornflakes

Zubereitung

1. Für leckere Cornflakes-Kekse zuerst einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. In eine kleinere Aluschüssel das Fett über dem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade grob vorhacken und dann darin schmelzen lassen.

2. In einer kleinen Schüssel Cornflakes mit Zucker und Nüssen vermengen, dann die flüssige Schokolade darüber geben und gut miteinander vermischen. Auf Konfekt Papier kleine Häufchen bilden und die Kekse erkalten lassen.

Tipp

Tolle Cornflakes-Kekse eignen sich auch hervorragend als Geschenk oder kleines Mitbringsel. Sie gehen schnell und ihre Kinder werden mit Begeisterung helfen, wenn sie zwischendurch schon mal naschen dürfen!