

## Zimtkissen-Knabberspaß

Das Rezept vom Zimtkissen-Knabberspaß ist gut geeignet um eventuelle Rest-Schokolade zu verbrauchen. Besonders Kinder haben Spaß an der schnellen Zubereitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



### Zutaten

|   |
|---|
| 1 Stk. Gefrierbeutel (groß)                       |
| 100 g Zimtkissen (Frühstücks cerealien)           |
| 150 g <a href="#">Schokolade</a> (oder Kuvertüre) |
| 100 g Staubzucker                                 |

### Zubereitung

1. Für den **Zimtkissen-Knabberspaß** die Zimtkissen in eine größere Schüssel geben.
2. Dann die Schokolade über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Nun die Schokolade zu den Zimtkissen geben und gut verrühren.
4. Jetzt den Staubzucker (gesiebt) in den Gefrierbeutel geben.
5. Letztendlich die Schoko-Zimtkissen in den Gefrierbeutel zu dem Staubzucker geben, zuhalten und kräftig durchschütteln bzw. durchkneten. Der überschüssige Staubzucker kann durch ein Sieb abgeschüttelt werden. Der Knabberspaß ist sofort zum Verzehr bereit.

## Tipp

Da der Zimtkissen-Knabberspaß eine recht süße Angelegenheit ist, empfiehlt es sich eine Schokolade mit hohem Kakaoanteil zu verwenden. Wer keinen Gefrierbeutel zur Hand hat, kann auch auf eine Schüssel mit Deckel zurückgreifen.