





Müsli-Schoko-Crossies

Knuspriges Müsli-Konfekt mit Schokolade umhüllt

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
250 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Schoko + Keks

Zum Bestreuen:

etwa 3 EL Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Außerdem:

Backpapier

1 Zubereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen. Vitalis Knusper Schoko + Keks unter die geschmolzene Kuvertüre heben und so lange vorsichtig vermischen, bis die Flakes mit Kuvertüre umhüllt sind.

2 Von der Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Stück Backpapier setzen. Die Crossies mit den gehackten Mandeln dekorieren und fest werden lassen.

3 Crossies vorsichtig mit einem Messer lösen und in einer Dose kühl aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man die Crossies etwa 1 Woche aufbewahren.
- Sie können die Schoko-Crossies auch mit Dr. Oetker Zartbitter Kuvertüre zubereiten.