

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 04: Feine Schokoknusperchen



Teig:

150 g Vollmilchschokolade

100 g Bitterschokolade

10 g Butter

1 EL Vanillezucker

75 g Kokosraspeln

86 g Cornflakes (halbe Packung)

Zubereitung:

Die Zutaten Vollmilchschokolade, Bitterschokolade, Butter und Vanillezucker in einem Topf im Wasserbad erwärmen, zu einer geschmeidigen Masse rühren und abkühlen lassen.

Anschließend Kokosraspeln und Kornflakes unterrühren und mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Diese sollten dann im Kühlschrank fest werden und müssen auch nicht gebacken werden.

Für Kinder ein besonders großer Spaß!

Tipp 1:

Wie wird Schokolade im Wasserbad geschmolzen? Dazu muss der obere Topf bündig auf dem Unteren aufliegen. Auf KEINEN Fall darf jedoch Wasser in die Schokolade hineinkommen, denn so schmilzt die Schokolade nicht mehr schön. In der Mikrowelle verbrennt sie zu schnell, deshalb ist das nicht zu empfehlen.