

CORNFLAKESKEKSE

von Victoria, 11 Jahre

Zutaten für ca. 60 Stück

DAS BRAUCHST DU DAZU:

- 300 g Vollmilch-Kuvertüre (oder Schoko-Osterhasen/-Nikolos, die übriggeblieben sind)
- 150 g Cornflakes

UND AUSSERDEM:

- Messer
- Schüssel
- Topf
- Backblech
- Backpapier
- Teelöffel



„So schmeckt mein Schoko-Nikolo gleich doppelt so gut!“

So einfach geht's:

1.

Hacke die **Kuvertüre** vorsichtig klein.

2.

Bereite ein Wasserbad vor. Dafür nimmst du eine Schüssel und einen Topf (dieser sollte größer als die Schüssel sein). Fülle den Topf mit Wasser und erhitze ihn. Die Schüssel setzt du dann einfach in den Topf und wartest, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rühre dabei immer wieder gut um.

3.

Nimm die geschmolzene Schokolade vom Herd und vermische sie mit den **Cornflakes**.

4.

Forme jetzt mit Hilfe des Teelöffels kleine Häufchen und setze sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Dann müssen die süßen Schoko-Cornflakes-Kekse nur noch in Ruhe trocknen und schon kannst du sie vernaschen.