

# Schoko - CROSSIES

## Crossies Klassik

- 30 gr. gehackte Mandeln
  - 50 gr. Cornflakes
- 150 gr. Zartbitter-Kuvertüre
- 150 gr. Vollmilch-Kuvertüre

### Optional:

Nur mit Zartbitter- oder Vollmilch-Kuvertüre zubereiten

---

## Crossies Cross over

- 50 gr. Cashewkerne
- 300 gr. Zartbitter-Kuvertüre
  - 2 EL Nutella (o.ä.)
  - 50 gr. Cornflakes

### optional:

- etwas Zimtpulver



**Können kühl gelagert  
etwa 2 Wochen aufbe-  
wahrt werden.**

**Gut zu wissen:** Kuvertüre sollte vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Ideal ist eine Temperatur von etwa 27°. Dann bleibt sie glatt, glänzend und wirkt später nicht „gräulich“.

## **Crossies Klassik**

Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dann abkühlen lassen. Mit den Cornflakes gut vermischen

Die Kuvertüren im Wasserbad (s.o.) vorsichtig schmelzen lassen. Die Mandel-Mischung darunter heben. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech o.ä. setzen. Kühl stellen, bis alles fest geworden ist.

## **Crossies Cross over**

Die Cashewkerne grob hacken. Wer mag, röstet sie kurz ohne Fett. Die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen (s.o.). Nutella dabei untermischen. Eventuell mit ein wenig zimt aromatisieren

Die Cashews mit den Cornflakes mischen und unter die geschmolzene Kuvertüre heben. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln die Masse in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech o.ä. setzen und anschließend kühl stellen, bis sie fest geworden sind.