

Weißer Schokoknusper

Knusprige Flakes treffen hier auf weiße Schokolade. Nach diesem Rezept lassen sich natürlich auch anstatt der weißen Schokolade Zartbitter- oder Vollmilchschokolade verwenden.

400 g weiße Kuvertüre

1/2 Würfel Kokosfett **Stufe 8** krümelig zerkleinern, dann alles **4 Min./100°/Stufe 1** schmelzen.

100 g Cornflakes..... In eine Schüssel füllen, Schokomasse drüber gießen und miteinander vermengen, ggf. Flakes zufügen.

Daraus kleine Häufchen mit Hilfe von 2 Kaffeelöffeln auf ein Packpapier machen, kühl stellen und trocknen lassen.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de