



Weihnachtsgebäck #5: Knusprige Schoko-Flakes – von Frederic Funk

Auch für den größten Backmuffel haben wir hier ein leckeres vorweihnachtliches Rezept. Die Schoko-Flakes sind superschnell gemacht und müssen nicht mal in den Ofen! Perfekt für zwischendurch oder für die, die sonst eher ungern in der Küche stehen. Quick & delicious!

DAS IST DRIN – FÜR EIN BACKBLECH:

- 800 g Vollmilchschokolade, eventuell vegan
- 300 g Cornflakes

How-to: Bring in einem Wasserbad die Schokolade zum Schmelzen und gib diese dann vollständig in einer Schüssel über die Cornflakes. Dann vorsichtig miteinander verrühren, bis alles mit Schokolade überzogen ist. Nimm dir nun zwei Löffel und forme damit Häufchen aus der Masse. Platziere diese auf einem Backblech mit Backpapier und lass sie abkühlen, bis sie fest sind. So schnell kann's gehen! Jetzt nur noch schmecken lassen! Yum! Tipp: Du kannst verschiedene Schokosorten nutzen, wie beispielsweise Weiße Schokolade, Zartbitter-, Mokka- oder Haselnusschokolade, für die ultimative Geschmacksexplosion.