

# Schoko-Crossies selber machen

Hmmm....lecker!





**Diese Lebensmittel brauchst du:**

- 1 kleine Schüssel Cornflakes
- 1 kleine Schüssel Mandeln, entweder "gehobelt" oder "gestiftelt" (das steht so auf der Packung)
- 1 Tafel Schokolade (du kannst auch zum Beispiel deinen Schoko-Nikolaus nehmen)



**Diese Kochutensilien brauchst du:**

- 1 Topf mit etwas Wasser
- 1 Schüssel aus Edelstahl
- 1 Löffel zum Umrühren
- Backpapier
- 1 Untersetzer



1. Hast du deine Hände gewaschen? Dann kann es ja losgehen :-)

Zuerst zerbrichst du die Schokolade in Stücke und legst sie in die Schüssel.



2. Stelle nun den Topf mit dem Wasser auf den Herd und stelle ihn an.

**Achtung: Das Wasser wird heiß!!!  
Hole dir eventuell Unterstützung  
beim Schokolade schmelzen am  
heißten Herd.**



3. Auf den Topf stellst du nun die Schüssel mit der Schokolade.

Wenn das Wasser kocht, steigt die Wärme an den Boden von der Schüssel und die Schokolade fängt an zu schmelzen ohne dabei anzubrennen. Das nennt man "Wasserbad".



4. Rühre zwischendurch die Schokolade mit einem Löffel um. Wenn sie ganz geschmolzen ist, kannst du die Schüssel vom Herd nehmen und auf einen Untersetzer stellen.

**Denke daran, den Herd wieder auszuschalten!**



5. Nun kannst du die Cornflakes und die Mandeln zu der Schokolade in die Schüssel schütten.



6. Jetzt alles umrühren.....



7. ...und dann mit einem Esslöffel kleine Portionen der Masse auf dem Backpapier verteilen.  
Jetzt musst du etwas warten, bis die Schokolade wieder hart wird.

Und dann:

Viel Spaß beim Naschen und