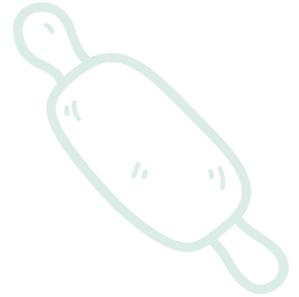




REZEPT GRÜN-WEISSE CROSSIES



ZUTATEN:

- 400 g weiße Schokolade (Kuvertüre)
- 50 g Marillen getrocknet und gewürfelt
- 120 g Cornflakes
- 120 g gehackte Mandeln
- 1-2 TL Matcha oder grüne Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG:

- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Matcha unterrühren.
- Die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit Butter anrösten und abkühlen lassen.
- Die Cornflakes auf ein Backblech geben und mit der Küchenrolle klein und fein walzen.
- Cornflakes, Marillen und gehackte Mandeln miteinander vermengen.
- Die Kuvertüre hinzugeben und die Masse gut vermischen, sodass sie vollständig von der Kuvertüre bedeckt ist.
- Mit Hilfe eines kreisförmigen Ausstechers kleine Häufchen der Crossie-Masse auf ein Backblech setzen.
- Das Blech an einen kühlen Ort stellen und die Crossies vollständig auskühlen und trocknen lassen.

Gutes Gelingen!

