

Feine Hafercrossies bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Vollmilch-Kouvertüre, 200 gr weiße Kouvertüre, 20 gr Butter, 120 gr gehackte Mandeln, 2 Päckchen Vanillinzucker, 150 gr Kölln-Haferfleks.

Die Vorbereitungen:

Butter, Mandeln und Vanillinzucker in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Kuvertüre schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle, Vorsicht!!!). Geröstete Masse und Haferfleks zugeben und gut vermengen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Pergament oder Alu-Folie setzen, einige Stunden trocknen lassen.

Einfach und lecker.

Man kann mit der Kuvertüre nach Geschmack variieren, nur Vollmilch, Zartbitter, Weiß oder verschieden gemischt.