

Rezept für die Originalen Ministranten Schokocornflakes

In eurem Zutatensäcken sind Schokolade, Cornflakes und Butter enthalten. Ihr braucht zusätzlich noch ein Backpapier. Nun einfach nur dem Rezept folgen und schon habt ihr super leckere Kekse.

- 🔔 Als 1. Schritt die Schokolade in eine hitzefeste Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen.
- 🔔 Nun die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad nehmen. Vorsicht die Schüssel ist heiß!
- 🔔 In die noch warme Schokolade die Butter einrühren.
- 🔔 Die Schokoladen Masse leicht abkühlen lassen.
- 🔔 Die Cornflakes vorsichtig unter Schokolade Masse heben.
- 🔔 Mit einem Esslöffel kleine Portionen herausnehmen und zu kleine Häufchen auf das Backpapier setzen.
- 🔔 Anschließend die Kekse an einem kühlen Platz erstarren lassen.



Viel Spaß
und
Gutes Gelingen!

