Spekulatius-Crossies

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 30 Portionen

Mandeln, gestiftelt	100 g
Spekulatius	100 g
Schokolade, Zartbitter	300 g
Kokosnussöl	1 TL
Zimt	
Cornflakes	70 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Backpapier

1. In einer Pfanne Mandelstifte ohne Fett anrösten, bis sie duften und leicht braun sind. Abkühlen lassen. Spekulatius in kleine Stücke brechen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Sieden bringen. Schokolade grob hacken, mit Kokosnussöl in einer hitzebeständigen Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und mit Zimt abschmecken.

2. In einer großen Schüssel Schokolade, Mandelsplitter, Spekulatiusbrösel und Cornflakes unterheben. Masse so lange vorsichtig rühren, bis alles mit Schokolade bedeckt ist. Mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und fest werden lassen.

3. Spekulatius-Crossies in einer luftdicht schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	106 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g