



Weißer Schoko-Vanille-Crossies

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Weiß	400 g
Kokosnussöl	50 g
Vanilleschote	1 St.
Cranberries, getrocknet	50 g
Cornflakes	100 g
Kokosraspel	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backpapier

- Schokolade hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade und Kokosnussöl über dem Wasserbad schmelzen.
- Vanilleschote längs aufritzen, mit einer Messerspitze Vanillemark herauskratzen und in die Schokolade einrühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Cranberries hacken. Cornflakes, Kokosraspel und Cranberries unter die Schokolade rühren. Mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und fest werden lassen. Weißer Schoko-Vanille-Crossies in einer luftdicht schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	844 kcal		
Kohlenhydrate	97 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	8 g	Fette	49 g