

Schoko - Crossies und Gefüllte Datteln

Kategorien: Plätzchen, Crossies, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Nougat - Schokolade
100	Gramm	Zartbittere Kuvertüre
60	Gramm	Corn-Flakes
		Öl
250	Gramm	Datteln
75	Gramm	Marzipan
15		Wallnüsse Ca

Anleitung:

Die Schokolade und die Kuvertüre schmelzen und die Cornflakes unterheben. Häufchen auf geölte Alufolie setzen. Datteln: Die Früchte einritzen und entkernen. Den Marzipan portionsweise hineingeben. Mit je 1 Walnußhälfte belegen.