

Hafercrossies - Feine

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Vollmilchkuvertuere oder Vollmilch und Zartbitter gemischt
10	Gramm	Butter
60	Gramm	Mandeln; gehackt
1	Pack.	Vanillezucker
60	Gramm	Koelln Haferfleks

Anleitung:

Vollmilchkuvertuere im Wasserbad (o. Mikrowelle) zergehen lassen. In einer Pfanne Butter, Mandeln und Vanillezucker goldbraun roesten und etwas abkuehlen lassen. Haferfleks mit einer Kuchenrolle zerkleinern und alle Zutaten mit der fluessigen Schokolade verruehren. Von der Schokoladenmasse mit zwei Teeloeffeln kleine Haeufchen auf ein Stueck Pergamentpapier setzen und die Hafercrossies einige Stunden an einem kuehlen Ort erstarren lassen. Anmerkung: Zum Verschenken sollten Sie die Hafercrossies in gekauften Pralinenhuellen oder kleinen selbstgebastelten Foermchen aus Alufolie erstarren lassen.

Quelle:

*RK*13,03,04 von Konrad Heizmann