



Cornflakes Schoko Kekse

Cornflakes Schoko Kekse

150 g Zartbitterschokolade (oder Vollmilch)

2 Esslöffel Lien Ying Bio Kokosöl kaltgepresst

100 g Cornflakes

60 g gehackte Haselnüsse (optional)

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Cornflakes Schoko Kekse

1.

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und zusammen mit dem Kokosöl in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Gut umrühren, bis alles eine glatte Masse ergibt.

Die Cornflakes und Haselnüsse in eine Schüssel geben und vermischen. Sobald die Schokolade vollständig geschmolzen ist, diese über die Cornflakes gießen. Vorsichtig unterrühren. Die Cornflakes sollten gleichmäßig bedeckt sein.

Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Cornflakes-Schoko-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech setzen oder Muffinförmchen mit der Mischung füllen.

Die Kekse kalt stellen, bis sie wieder fest sind.