



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

1. Schokolade hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade und Kokosnussöl über dem Wasserbad schmelzen.
2. Vanilleschote längs aufritzen, mit einer Messerspitze Vanillemark herauskratzen und in die Schokolade einrühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. 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
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	49 g