Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Cornflakes-Kekse mit Schokolade

weitere Zutaten
Für die Verwertung von übrig gebliebenen Schoko-Nikoläusen oder Schoko-Osterhasen
Kalte Süßspeisen und Desserts
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- 100 g Schokolade von übrig gebliebenen Schoko-Nikoläusen, Osterhasen oder -Eiern
- 100 g Cornflakes
- nach Geschmack Kokosraspeln

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Cornflakes in eine Schüssel geben, geschmolzene Schokolade darüber geben und gut untermischen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder in kleine Papierförmchen füllen. Je nach Geschmack mit Kokosraspeln bestreuen und erkalten lassen.

Zeitaufwand: rund 20 Minuten

Vegane Variante: Für vegane Cornflakes-Kekse verwendet man ausschließlich Schokoladenreste aus Zartbitterschokolade ohne Milchpulver.