

# Knusperzauber

Diese Zutaten werden benötigt:

150g	Cornflakes
150g	gehobelte Mandeln
400g	Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter oder weiß)
20g	Butter
2 P.	Vanillezucker



So wird's gemacht:

1. Während die Kuvertüre im Wasserbad schmilzt, die Butter in der Pfanne zergehen lassen und darin die Mandeln goldbraun rösten.
2. Die Cornflakes zerkleinern und mit den gerösteten Mandeln und dem Vanillezucker vermischen.
3. Die flüssige Kuvertüre darüber gießen und alles gut verrühren.
4. Mit zwei Teelöffeln auf ein Backpapier kleine Häufchen aufsetzen.
5. Am besten über Nacht in einem kühlen Raum trocknen lassen, bis die Schokolade vollständig fest ist.

