

## Weihnachtliche Schoko-Crossies

---

für ca. 50 Stück

300-400g Vollmilchschokolade  
100g Cornflakes  
100g Spekulatius  
50g Haselnussblättchen oder -stifte  
etwas Zimt



---

Zuerst die Schokolade schmelzen. Das geht in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad, aber auch ganz prima in einer Aulauform bei ca. 75°C Ober-Unterhitze. Einfach klein gebrochen in die Form geben, gut 15 Minuten im Ofen lassen und einmal durchrühren. Ich liebe diese Methode.

Während die Schokolade schmilzt, den Spekulatius in kleine Stückchen brechen. Die Größe passt im Idealfall zur Größe der Cornflakes. Diese dann zusammen mit den Haselnüssen zu den Keksstücken geben und alles grob miteinander mischen.

Die geschmolzene Schokolade mit etwas Zimt verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Mit zwei Löffeln alles so lange mischen, bis alles mit Schokolade bedeckt ist. Ich habe um Kalorien zu sparen auf einen dicken Überzug verzichtet. Wer sparen will, nimmt also die kleinere Menge Schokolade.

Jetzt einige Bretter oder Bleche mit Folie auslegen und mit den Löffeln Häufchen aus der Schokomasse formen. Für jeden Crossie habe ich ungefähr einen Esslöffel genommen, in der Größe kann man dann schon einmal davon abbeißen. Die Bleche an einen kalten Ort verfrachten, im Moment zum Beispiel Balkon oder Terrasse, und dort die Schokolade aushärten lassen. Danach kühl aufbewahren.

---