Schokocrossies

Zubereitung

1. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, nach dem Aufkochen die Mandeln kurz darin blanchieren und die Mandeln durch ein Sieb abseihen. Die Mandeln auf ein Küchenhandtuch geben, abtropfen lassen und die Haut mit den Fingern entfernen. Anschließend werden die Mandeln mit einem Messer in Stifte geschnitten.

2. Das Knäckebrot in kleine Brösel hacken.

3. Das Kokosfett und die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und den Vanillezucker unterrühren.

4. In die geschmolzene Masse das Knäckebrot und die Mandeln unterrühren und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Backpapier setzen. Jedes Häufchen mit einem Mandelsplitter verzieren.

5. Tipp: Sie können anstelle der Vollmilch- auch unsere Halbbitter-Schokolade verwenden, dann werden die Crossies etwas herber.

Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

7 Scheiben	Vollkorn-Knäckebrot mit Dinkel
100 g	Spanische Mandeln
100 g	Vollmilch Schokolade
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille