

Schoko Crispies mit Chili und Meersalz

20–30 Min

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Cornflakes mit den gehackten Mandeln mischen und etwas feiner zerbröseln.
3. Anschließend Cornflakes-Mandelmischung zu der geschmolzenen Schokolade geben und verrühren.
4. Mit Hilfe von 2 Löffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier geben.
5. Zuletzt mit einer Prise Kotányi Meersalz und Chili bestreuen und für 2 Stunden zum Trocknen kühl stellen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Vollmilchschokolade
30 g	Cornflakes
30 g	Mandeln fein gehackt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz