



# 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

