

Crossie- Monster

12 Stück

Zutaten

- 50 g Mandeln, blanchiert
- 40 g Cornflakes, ungesüßt
- 200 g weiße Schokolade, in Stücken
- 20 g Öl
- 2 TL Rote-Bete-Saft
- 24 Zuckeraugen
oder 24 Schokotropfen zum Verzieren

Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne auf dem Herd ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie goldbraun sind.
2. Geröstete Mandeln in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.
3. Die Schüssel mit den Mandeln auf den Mixtopfdeckel stellen, Cornflakes einwiegen, vermischen und zur Seite stellen.
4. Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Öl zugeben und **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.
6. Rote-Bete-Saft und Mandel-Cornflakes-Mischung zugeben und 1 Min./50°C/Linkslauf/Stufe 2 vermischen.
7. Ein Brettchen mit Backpapier belegen. Mit 2 Teelöffeln 12 kleine Portionen daraufsetzen, jedes Crossie mit 2 Zuckeraugen verzieren und 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Crossie-Monster mithilfe eines Messers vorsichtig vom Backpapier lösen und servieren.

