

# 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.

