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.