



# Schoko-Splitter

Man nehme:

300 gr. Vollmilchschokolade

200 gr. Zartbitterschokolade

1 EBl. Butter

im Wasserbad schmelzen lassen

mit 1 Tüte Vanillezucker und

150 gr. Kokosraspeln

verrühren

170 gr. Cornflakes

untermischen

Auf Backpapier mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen und über Nacht (oder wenn es schön kalt ist draußen innerhalb von 3 Stunden!!!) trocken lassen.

In Dosen gut verschlossen aufbewahren.

Ich habe dazu folgende Abwandlungen ausprobiert:

-Statt Vollmilchschokolade nehme ich weiße Schokolade

-Statt der Cornflakes eignen sich auch Nüsse oder Mandeln

-Ich mische Zimt und Kardamom unter.

- Einige Tropfen Backöl RUM oder BITTERMANDEL schmeckt auch gut dazu.

Viel Spaß beim Ausprobieren!