

# WEIHNACHTSBÄCKEREI – KNUSPER-SCHOKOHÄUFCHEN MIT MANDELN UND HAFERFLOCKEN

## WEIHNACHTSBÄCKEREI – KNUSPER-SCHOKOHÄUFCHEN MIT MANDELN UND HAFERFLOCKEN

Oh mein Gott, wir haben die Weihnachtsbäckerei eröffnet. Ja, es ist noch früh und nein, es war nicht geplant. Aber ich habe dem kleinen Mann ein Set aus Schürze und Kinderschokolade gekauft und bei dem war ein kleines Rezeptheftchen mit dabei. Eigentlich ist Dr. Michi schuld, die hat das Set zuerst gekauft und hat es mir im Büro gezeigt... da konnte ich einfach nicht widerstehen. Auf jeden Fall war er sofort begeistert und hat überall „backe-backe!“ gezeigt. Viel Zeit hatten wir nicht mehr und extra Einkaufen war auch keine Option, also habe ich ein bisschen improvisiert und das Rezept entsprechend abgewandelt. Ich kann dazu nur sagen, dass ihr unbedingt wenig- oder ungezuckerte Cornflakes nehmen solltet und das ich die Hälfte der Cornflakes durch Haferflocken ersetzt habe war auch eine gute Wahl – die kleinen Knusper-Schokohäufchen mit Mandeln und Haferflocken sind nämlich auch so noch sehr süß und lecker. Beim nächsten Mal würde ich vielleicht sogar einen Teil der Schokolade durch Zartbitterschokolade ersetzen, aber das ist natürlich Geschmackssache. Viel Spaß bei dieser super schnellen Weihnachtsbäckerei!



### ZUTATEN FÜR 20 KNUSPER-SCHOKOHÄUCHEN:

150g Kinderschokolade

35g (Vollkorn-)Cornflakes, ungezuckert

35g zarte Haferflocken

1 Hand voll blanchierte Mandeln

6 Soft-Aprikosen

2 EL Nonpareilles

### ZUBEREITUNG:

Die Schokolade in eine kleine ofenfeste Schüssel\* geben und bei 60°C in den Backofen schieben bis die Schokolade geschmolzen ist.

In dieser Zeit die Cornflakes mit den Haferflocken vermischen. Die Mandeln grob hacken und die Aprikosen in sehr kleine Stücke schneiden. Nüsse und Aprikosen unter die Cornflakes mengen.

Die geschmolzene Schokolade aus dem Ofen nehmen und glatt rühren.



Die Schokolade über den Knuspermix geben und alles gründlich vermengen.

Zwei große Teller mit Backpapier auslegen und den Schoko-Knusper mit zwei Teelöffeln in ca. 20 kleinen Häufchen darauf verteilen. Die Zuckerperlen darüber streuseln und die kleinen Schokohäufchen im Kühlschrank aushärten lassen.





Sofort vernaschen oder in der Keksdose aufbewahren.



Perfekt für kleine und große Naschkatzen!





© katha-kocht!