PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
20	10 min	easy

Rezept

SCHOKO-CRISPIES

Steht Dir auch manchmal der Sinn nach einem richtig leckerem Naschwerk aus Schokolade mit ordentlichem Crunch?
So etwas wie die bekannten Schokocrossies© in etwa? Bisher war ja immer das Problem, dass es so richtig crunchige Zutaten dafür nicht gibt. Also zumindest keine, die z.B. Cornflakes nahe kommen. Ich bin ein wenig auf die Suche gegangen und habe noch einen lieben Tipp erhalten und so direkt bei den Soja-Crispies gelandet. Wow, wenn ich das schon früher gewusst hätte! Die Teile sind einfach klasse und liefern z.B. schokoliert den Crunch wie man ihn kennt!
Meistens werden die Nachbauten von Schokocrossies© ja z.B. mit Mandelsplittern oder gepufftem Quinoa gemacht, nur sind beide ja nicht crunchy, wenn man darauf beißt. Soja-Crispies sind die Lösung für mich, zumal ich keinerlei Vorbehalte gegen nachhaltig angebauten Soja habe. Wenn es Dir auch so geht, dann bist Du hier jetzt genau richtig!

ZUTATEN

- 80 g entspricht 1 Tafel no sugar added Zartbitterschokolade
- 80 g entspricht 1 Tafel no sugar added weiße Schokolade
- 1 TL Kokosöl
- Sojacrispies

Mmmmpf, daff fmmeckt fuper! Mmmpf!

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Schokolade mit dem Kokosöl im Wasserbad schmelzen. Achtung, Schokolade darf nicht zu heiß werden, da sie sonst grieselig wird und/oder anbrennt.

SCHRITT 2

Die geschmolzene Schokolade in eine Schüssel geben und dort mit einer ausreichenden Menge Sojacrispies vermischen. Eine Mengenangabe zu machen, ist hier sehr schwer, denn je nachdem, ob Du viel oder eher wenig Schokolade je Schoko-Crispie-Häufchen Du bevorzugst, variiert das sehr.

SCHRITT 3

Mit einem Teelöffel kleine Schoko-Crispie-Häufchen auf Backpaier setzen und dann ausreichend lange abkühlen (entweder im Kühlschrank, oder – wenn es schnell gehen muss – auch in der Gefriertruhe). Sind die Schoko-Crispies abgekühlt und fest steht dem crunchigen Genuss nichts mehr im Weg!