

Haferflocken- Crossies

für 40 Stück

Zutaten:

25g Kürbiskerne
120g kernige Haferflocken
(alternativ: glutenfrei)
3 EL Honig
150g Zartbitterschokolade



Zubereitung:

1. Kürbiskerne grob hacken.
2. Haferflocken und Kürbiskerne in einer Pfanne ca. 2 Minuten anrösten und danach in eine Schüssel geben und mit Honig verrühren.
3. Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen und zu der Haferflocken- Kern- Mischung geben und vermengen.
4. Von der Masse 2 TL abnehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Es entstehen ungefähr 40 Crossies.
5. Das Blech ungefähr 1 Std. kaltstellen, sodass die Schokolade hart werden kann.

Hinweis: Ganz ohne Backen werden Haferflocken zur Adventsknabberei.

Wer lieber Vollmilchschokolade mag, kann diese gerne hier verwenden.

Menschen, die allerdings eine Laktoseintoleranz haben oder gar Milcheiweißallergiker sind, sollten eher zu der Zartbitterschokolade greifen, denn diese ist bei den meisten Herstellern ab einem gewissen Kakaoanteil milchfrei.

Guten Appetit