



Zubereitung

100 g Milkschokolade
100 g dunkle Crémant Schokolade
100 g Butter
1 Päckli Vanillezucker
80 g Cornflakes

- Schokolade, Butter und Vanillezucker nicht zu heiss schmelzen
- Cornflakes vorsichtig unter die noch flüssige Masse mischen
- Masse mit 2 Teelöffeln als Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen
- Gut kühlen bis die Schokolade fest ist
- Kühl in einer Blechdose aufbewahren. Diese Guetzli halten ca. 2 Wochen