**„Schoko-Knusper-Berge“, schwarz-braun-weiß**

*„Advent-Advent“*, eine Zeit voller Schleckereien! Für dieses schnelle und einfache Konfekt braucht Ihr:

Einen größeren Topf und ein passenden kleineren Topf um ein Wasserbad herzurichten. Kuvertüre ist empfindlich und muss vorsichtig im Wasserbad erwärmt werden. Ein großes Schneidebrett mit einem großen Schneidemesser zum Zerkleinern der verschiedenen Zutaten.

Rezept 1: 200g Vollmilch-Kuvertüre mit einem großen Messer zerkleinern.

Sanft unter dauerhaftem rühren im Wasserbad erwärmen, bis die Schokolade flüssig ist.

100g Mandelblätter in der Pfanne anrösten (ergibt intensiveren Geschmack)

50g Cornflakes natur

Diese drei Zutaten werden in einer Schüssel gut vermengt. Die Zutaten sollten alle mit der flüssigen Schokolade überzogen sein.

Nun ein Backblech mit Backpapier belegen, mit zwei Teelöffeln werden kleine Häufchen gesetzt. Das Blech mit den „Schoko-Knusper-Bergen“ kalt stellen. – FERTIG!

Rezept 2: 200g Zartbitter-Kuvertüre, siehe Rezept 1.

 100g Erdnüsse, zerkleinern und in der Pfanne anrösten

 50g Cornflakes natur

Rezept 3: 200g weiße Kuvertüre, siehe Rezept 1.

 50g Kokoschips, zerkleinern und in der Pfanne anrösten

 50g Bananenchips, zerkleinern und in der Pfanne anrösten

 50g Cornflakes, natur

Diese 3 Sorten, machen sich wunderbar als süße Überraschung in einer kleinen Dose oder in einem klaren Geschenktütchen.

Viel Freude beim verschenken und Guten Appetit wünscht Euch Cathrin