

# Cornflakes Guetzli

## Zutaten für ca. 40 Portionen

80 g Cornflakes

100 g Zartbitterschokolade

100 g Milchsokolade



40 Mini Muffins Papierchen (Man kann sie auch weglassen)

## Zubereitung:

1. Die Schokolade schonend im Wasserbad schmelzen. Dafür die Schokolade in ein Chromstahlgefäß brechen und dieses über eine mit Wasser gefüllte Pfanne hängen.



2. Wenn die Schokolade geschmolzen ist vorsichtig mit den Cornflakes mischen.



3. Ein Blech mit Backpapier auslegen (oder mit den Muffins Papierchen)  
Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen darauf portionieren.



1-2 Stunden kühlen und dann geniessen 😊

Viel Spass und ää Guätä 😊

