

Cornflake-Häufchen

Zutaten:

| | |
|--------------|--|
| 50 g | Haselnüsse |
| 75 g | Cornflakes |
| 2 EL | Sesamkörner |
| 40 g | Rosinen |
| 50 g | Butter |
| 1 EL | Honig |
| 100 g | Zartbitterschokolade (oder nach belieben andere Schokolade) |

Zubereitung:

- 1. Cornflakes in einem Gefrierbeutel zerbröseln, Haselnüsse hacken.**
- 2. Cornflakebrösel, Haselnüsse, Rosinen und Sesamkörner in einer Schüssel vermischen.**
- 3. Butter, Honig und Schokolade in einer großen Pfanne vermengen. Auf kleiner Flamme unter Rühren erhitzen, bis alles geschmolzen ist.**
- 4. Mit trockenen Zutaten vermischen.**
- 5. Je einen großen TL Teigmasse in kleine Papierförmchen geben und auskühlen lassen.**