

SCHOKO CRUNCHIES



REZEPT FÜR 30 Stück

Zutaten:

- 200 g Schoko-Kuvertüre
(Hier: 3 g EW pro 100 g)
- 10 g Kokosflocken
- 20 g Bananenchips
- 1 TL Zimt
- 10 g Rosinen getrocknet
- 8 Stk **Mevalia Fette Biscottate**

Zubereitung:

Zwieback im Mörser vorsichtig zerkleinern (alternativ in ein Küchentuch wickeln und darin zerstampfen).

Zimt, Zwieback-Ecken, Kokosflocken und Rosinen mit ebenfalls vorsichtig zerkleinerten Bananenchips in einer Rührschüssel gleichmäßig mischen.

Währenddessen die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, bis sie flüssig ist - anschließend in die Rührschüssel kippen. Alles vermengen, bis gesamte Mischung mit Schokoladenkuvertüre überzogen ist.

Anschließend auf 30 kleine Papierförmchen verteilen, auskühlen lassen.

BON APPETIT!

Nährwertangaben:	Pro Stück
Energie	52 kcal
Fett	3 g
Kohlenhydrate	5 g
Protein	0,3 g
Phenylalanin	10 mg