



Nussige Schokoberge

Ergibt: 50 Portionen

Zutaten:

100 g Vollmilch-Schokolade

100 g Zartbitter-Schokolade

40 g Amaranth, gepufft

60 g Nüsse (Cashew- oder Paranüsse, andere gehen auch)

70 g Kellogg's Special K

Zubereitung:

1. Die Schokolade in einem warmen Wasserbad schmelzen.
2. Cashewnüsse hacken und mit den Cornflakes und dem Amaranth unter die Schokolade rühren.
3. Aus der Masse 50 kleine Häufchen auf ein Stück Backpapier setzen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.