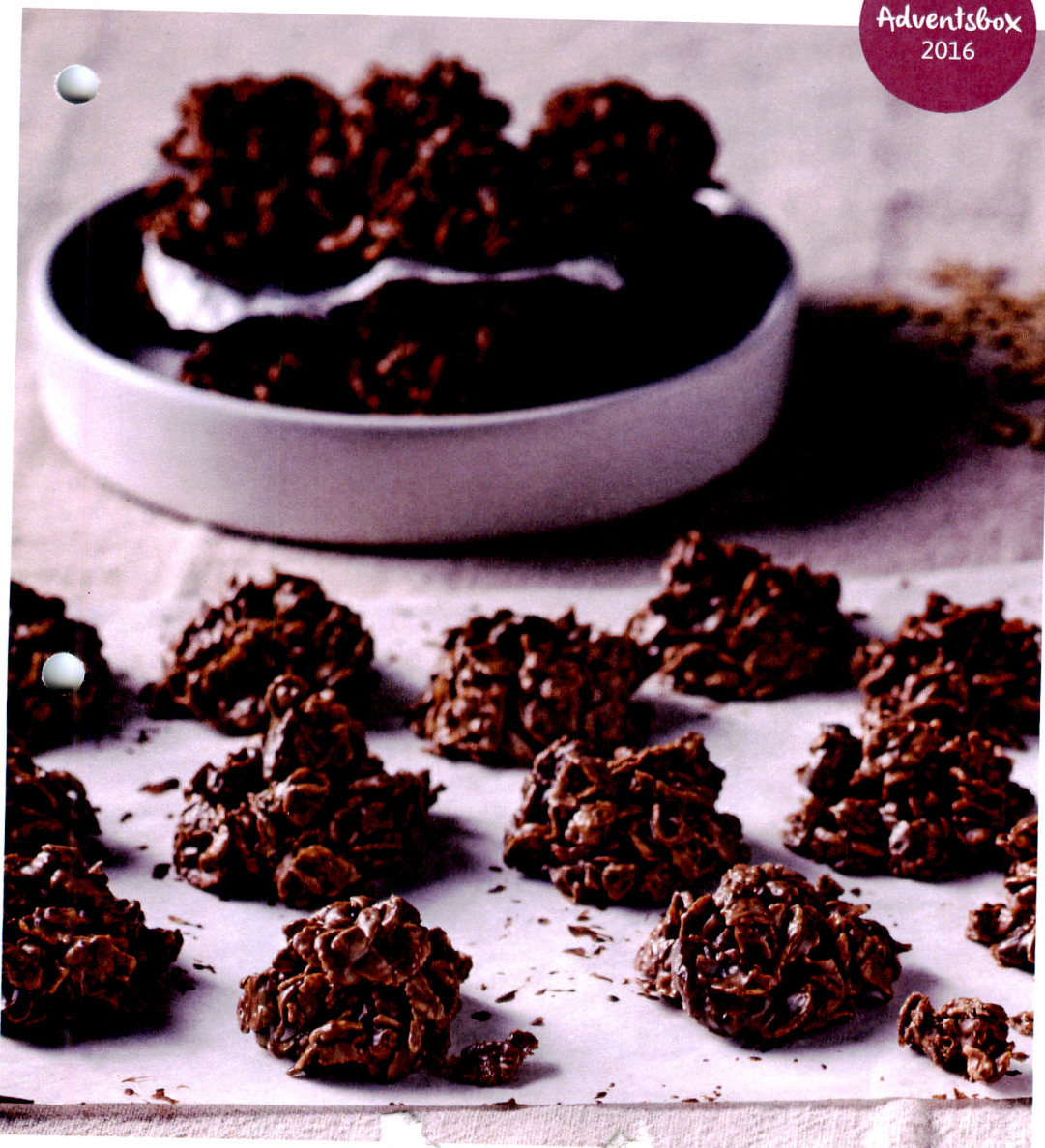


# Schokoladencrossies mit Apfel-Mandel-Granola

⌚ Vorbereitung ca. 40 Min. + Abkühlzeit ca. 2–3 Stunden

Adventsbox  
2016



ca.  
60 Stk.

## ZUTATEN

- 2 x 200 g Vollmilchkuvertüre
- 85 g Apfel-Mandel-Granola (mymuesli)
- 200 g Weizenflakes (BioCornflakeBox)
- 50 g Cranberries, getr.\* (Kluth)

## UTENSILIEN

- mittlerer Topf,
- mittlere Metallschüssel (größer als Topfdurchmesser),
- 2 Teelöffel, Backpapier

### (B) Basiszutaten

\*Restmenge wird für ein anderes Rezept benötigt.

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Topf ca. 3 cm hoch mit **Wasser** befüllen und zum Kochen bringen. Den Herd anschließend auf die kleinste Stufe schalten.
- 2 Die **Kuvertüre** fein hacken und **2/3 davon** in die trockene Schüssel geben (siehe **Wichtiger Hinweis**). Die **Kuvertüre** unter gelegentlichem Rühren über dem Wasserbad schmelzen.
- 3 Die Schüssel vom Herd nehmen, sobald die **Kuvertüre** komplett geschmolzen ist. Das **restliche Drittel** der **Kuvertüre** in die Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren in der bereits flüssigen **Kuvertüre** schmelzen (siehe **Info**). 
- 4 **Apfel-Mandel-Granola** zusammen mit **Weizenflakes** und **50 g Cranberries\*** zur **Kuvertüre** geben und vorsichtig vermischen, sodass **alle Zutaten** mit der **Schokolade** überzogen sind.
- 5 Die **Masse** anschließend mit den Teelöffeln auf 2 Lagen Backpapier zu ca. 60 kleinen, mundgerechten **Häufchen** formen und ca. 2–3 Std. in kühler Umgebung aushärten lassen.

## Lass es Dir schmecken!

## INFO

Durch die oben beschriebene **2/3–Methode beim Schmelzen der Kuvertüre** bekommt die Schokolade später einen schöneren Glanz.

In der Fachsprache nennt man das „Temperieren“. Dabei geht es um die Vorkristallisation der Kakaobutter, die in der Kuvertüre enthalten ist. Ganz korrekt macht man dies mit einem Thermometer. Die Schokolade muss erst langsam auf 45° C erwärmt werden. Dann wird sie vorsichtig unter Rühren auf 28° C abgekühlt und anschließend wieder auf die Arbeitstemperatur von 32° C gebracht. Die Temperaturen schwanken hier je nachdem, ob Du Vollmilch-, weiße oder dunkle Schokolade verwendest.

Für den Eigenbedarf in kleinen Mengen funktioniert aber auch die vereinfachte 2/3–Methode ganz wunderbar.

## WICHTIGER HINWEIS

Achte darauf, dass kein Wasser in die Kuvertüre kommt. Diese flockt sonst aus und ist dann leider nicht mehr zu gebrauchen.

## ALLERGENE

Milch, Soja, Gluten, Schalenfrüchte (Nüsse)

Allergene beziehen sich nur auf die gelieferten Zutaten.

Zeig uns Deine Backkünste auf:



#adventsbox2016