

## Cornflakes-Schokolade-Kekse

### Was ihr benötigt:

Wer genießt es nicht in der Adventszeit, leckere Kekse zu vernaschen. Hier ein total schnelles und einfaches Rezept, das garantiert gelingt.



- 300 g Maiscornflakes
- 150 g Butter geschmolzen
- Papierförmchen
- 1 Packpapier

### Schritt 1:

Für euer selbstgemachten Kekse ganz einfach Maiscornflakes in eine große Schüssel geben und mit den Händen etwas zerdrücken.



### Schritt 2:

Als nächstes werden die Schokolade und die Butter geschmolzen. Dafür benötigt ihr ein Wasserbad (kleine Metallschüssel, ein etwas größerer Topf und Wasser). Schneidet oder brecht die Schokolade in kleine Stückchen und gebt sie in die Metallschüssel. Anschließend sucht ihr euch einen etwas größeren Topf, den ihr unter die Metallschüssel geben könnt. Befüllt den Topf ca. halbvoll mit Wasser und erhitzt diesen auf dem Herd, das Wasser sollte nicht kochen, sondern nur heiß sein. Zusätzlich zur Schokolade, gebt ihr auch die Butter in die Schüssel und lasst das Ganze schmelzen. Achtet aber darauf, dass kein Wasser in die Schokolade tropft oder das Wasser kocht, ansonsten wird die Schokolade wieder hart.



### Schritt 3:

Sobald die Schokolade und die Butter geschmolzen sind, könnt ihr dieses Gemisch mit den Cornflakes verrühren. Einfach vorsichtig die Schokolade auf die Cornflakes gießen und mit einem Löffel verrühren. Anschließend könnt ihr mit dem Löffel die Cornflakes aus der Schüssel auf ein Backpapier schöpfen oder direkt in die Papierförmchen geben und trocknen/ auskühlen lassen. Fertig sind die blitzschnellen, aber leckeren Weihnachtskekse.