

Chocky Rocks[♥]

Knusperkekse für groß und klein!



für ca. 50 Kekse

2 Eier

300g Cornflakes

350g Mehl

250g Butter/Margarine

180g Zucker

100g Rosinen

100g geraspelte Zartbitterschokolade

½ Packung Backpulver

3TL Vanillezucker

1 Prise Salz

Aus Margarine/Butter, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Mehl stellt ihr einen Rührteig her. Dazu gebt ihr dann die geraspelte Schokolade und die Rosinen und rührt sie gut unter. Zum Schluss müssen noch die Cornflakes untergehoben werden. Das ist ein bisschen schwierig, weil der Teig recht zäh ist. Aber mit etwas Geduld und einer ausreichend großen Schüssel klappt das schon :-)

Dann setzt ihr mit Hilfe eines Löffels Häufchen auf ein (insgesamt 3) Backblech. Die hatten bei mir einen Durchmesser von ungefähr 4cm und waren etwa 3cm hoch.

Diese backt ihr dann 15-20 Minuten bei 180° (Umluft) goldbraun. Abkühlen lassen und genießen :-)

Nudelholz und Nadelkissen