

Schnelle Knusperpralinen

- Cornflakes (am besten die ganz einfachen),
- Trockenfrüchte z.B. getrocknete Cranberries,
- Nüsse nach Geschmack, kleingehackt
- Schokolade (auch Schokoweihnachtsmänner können verarbeitet werden) und/ oder Kuvertüre
- Topf, Löffel, Kochlöffel, Backpapier

Als erstes muss die Schokolade schmelzen. Das kann Eure Mama am besten. Entweder über Wasserdampf oder vorsichtig in einem Topf auf dem Herd. Die Schokolade darf nicht kochen und brennt auch sehr schnell an, also Achtung!

Nun kann der Topf vom Herd genommen werden und auf dem Tisch (Vorsicht, heiß!) Topfuntersetzer nicht vergessen!) weitergearbeitet werden. Jetzt könnt Ihr helfen!



Die Zutaten werden nun Löffel für Löffel untergemischt. Solange, bis es sich gerade noch gut rühren lässt und die Schokolade alles zusammenhalten kann.

Mit dem Löffel werden kleine Knusperklumpen (die gerade in den Mund passen würden) auf das Backpapier geklebt. Hier trocknen sie nun ein paar Stunden.

Verpackt in eine Serviette oder kleine Butterbrottüten mit Schleife, sind diese Pralinen ein schönes Geschenk.