

Rezept zur Osterhasen-Verwertung

Ostern ist vorbei und der eine oder andere Osterhase gegessen. Was aber machst du mit übriggebliebenen Osterhasen? Du kannst damit zum Beispiel Cornflakes-Guetzli machen.



Cornflakes-Guetzli

Zutaten

200 g Schokolade 1 EL Butter 1 TL Vanillezucker 80 g Cornflakes

Zubereitung

- 1. Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben, über dem Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen. Vanillezucker darunterrühren. Cornflakes daruntermischen.
- 2. Mit einem Esslöffel nussgrosse Häufchen aus der Masse formen, auf das mit Backpapier belegte Blech geben, kühl stellen und fest werden lassen.

Die Cornflakes-Guetzli lassen sich trocken und kühl 1-2 Wochen aufbewahren.