



Cornflakes Pralinen mit Oreo Milka und Cranberrys

Menge	Zutaten
100 gr	gestiftelte Mandeln
100 gr	Milka-Oreo Schokolade
150 gr	weiße Kuvertüre
2 EL	Sahne
1/2 TL	gemahlener Zimt
20 gr	getrocknete Cranberrys
40 gr	Cornflakes

Zubereitung:

1

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Beiseitelegen und etwas auskühlen lassen.
Die Kuvertüre hacken, Milka Schokolade in kleine Stücke brechen und über ein Wasserbad schmelzen lassen – ab und zu rühren.

Cranberrys grob hacken und mit Mandeln, Cornflakes und Sahne unter die Schoko Masse mischen.

Sollte die Masse zu flüssig sein einfach noch Cornflakes zufügen.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen in Papier-Pralinen Förmchen füllen.

Die restlichen Cranberrys grob hacken und mit jeweils einem Stück noch die Cornflakes-Praline dekorieren.
Ca 1 Stunde kühl stellen.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Lucina's Tipps:



Diese Cornflakes-Pralinen lassen sich mit weisser Schokolade, edelbitter Schokolade oder mit dunkler Schokolade herstellen. Je nach ganz persönlichem Schokoladegeschmack.
Am besten lagert man die Pralinen dunkel und kühl.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina