

Cornflakes-Schoggi-Häufchen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

100 g **Milkschokolade**, zerbröckelt
100 g **dunkle Schokolade**
(z. B. Crémant), zerbröckelt
100 g **Butter**
½ Päckli **Vanillezucker**

alles in einer dünnwandigen Schüssel im nicht zu heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen

80 g **Cornflakes**

gut unter die noch flüssige Masse mischen

Formen: Masse mit 2 Teelöffeln als Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Schneidebrett oder Blech setzen. Guetzi kühl stellen, bis die Schokolade fest ist.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Tage.



Das war 1978 ziemlich gewagt, Guetzi mit diesen Knusperflocken aus den USA. Aber Schokolade war natürlich auch zu dieser Zeit schon eine süsse Verführung, und so wurden die Mais-Flakes, statt nur zum Frühstück genossen, sogar als Guetzi salonfähig.