



# Schoko-Crossies mal anders



## Zutaten:

- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- ½ Teelöffel Spekulatiusgewürz
- 100 Gramm Müsli (oder Haferflocken, Nüsse und getrocknete Beeren selbst mischen)
- 180 Gramm weiße Kuvertüre

## Zubereitung:

- Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen
- Honig, Ahornsirup und Spekulatiusgewürz in einem kleinen Topf erwärmen
- Müsli und die Honigmischung gut vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben
- Im Ofen circa 10 Minuten rösten, anschließend abkühlen lassen
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem abgekühlten Müsli verrühren
- Mit einem Teelöffel kleine Hügel formen und auf ein Backpapier zum Abkühlen setzen

