



Alexandra Seidel

ZUTATEN

Teig:

- 160 g gehackte Mandeln
- 160 g Cornflakes
- 1 TL Spekulatius-Gewürz
- 400 g weiße Kuvertüre oder weiße Schokolade
- ca. 1 Handvoll getrocknete Aprikosen (optional, aber sehr lecker)
-

Für die Deko:

- kleine Keksmänner (z. B. von Rewe)
- bunte oder goldene Streusel
- 200 gr. weiße Schokolade zum eintauchen.

Spekulatius Croissies

ZUBEREITUNG

25 Stück

- Die weiße Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Evtl. etwas Kokosöl für die Geschmeidigkeit dazugeben.
- Aprikosen klein schneiden. (Man kann sie auch weglassen.)
- In einer großen Schüssel Mandeln, Cornflakes, Spekulatius-Gewürz und – wer möchte – die fein geschnittenen getrockneten Aprikosen mischen. Die flüssige Schokolade dazugeben und alles gründlich verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig mit Schokolade überzogen sind.
- Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. (oder du nimmst einen Makronen-Former.)
- Bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank fest werden lassen.
- Anschließend die Croissies zur Hälfte nochmals in geschmolzene weiße Schokolade tauchen und nach Belieben mit Keksmännern oder Streuseln verzieren.