

Cerealien – Schokolade

**Zart – schmelzende Schokolade mit glutenfreien Cerealien!
Gelingt wunderbar fruktosearm!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp, eifrei**



80g Vollmilchschokolade (laktosefrei)

80g weiße Schokolade (laktosefrei)

1 TL Kokosfett

2,5 EL glutenfreie, gepuffte Cerealien z.B. Reis, Buchweizen,
Hirse, Amaranth, Quinoa (z.B. von Werz)

1. Die Vollmilchschokolade mit 1/2 TL Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Eine Silikon – Schokoladentafelform damit auspinseln. Alternativ kann etwa die Hälfte der geschmolzenen Schokolade in eine mit Backpapier ausgelegte Form gefüllt werden, etwas glatt streichen. Die Form einige Stunden aushärten lassen. Die restliche Schokolade aufheben.

2. Die weiße Schokolade mit 1/2 TL Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die gepufften Cerealien unterrühren und die Masse sofort in die Schokoladenform einfüllen und glatt streichen. Einige Stunden, am besten über Nacht aushärten lassen.

3. Die restliche Vollmilchschokolade im Wasserbad schmelzen und auf die helle Füllung streichen. Wieder aushärten lassen.

4. Die Schokolade aus der Silikonform drücken.

Milchfrei – Tipp: Vegane Schokolade ist in „Vollmilch“- und weißer Ausführung im Handel erhältlich. Damit lässt sich eine

milchfreie Cerealien – Schokolade herstellen.

Fruktosearm – Tipp: Fruktosearme Vollmilchschokolade und weiße Schokolade sind von der Marke Frankonia im Handel erhältlich.

