MÖVENPICK



Strawberry & Cream mit Cornflake-Crunch-Topping & Schokolade

Für 2 Portionen brauchst Du:

Mövenpick Strawberry & Cream

60g Cornflakes ohne Zucker

2 Tl Butter

1 Tl Honig

2 Prisen Salz

0,5 Vanilleschoten

40 g Zartbitter Schokolade

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

3. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen.

4. Honig und Butter mit Vanillemark und Salz in einem kleinen Topf schmelzen.

5. Cornflakes auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und grob mit den Händen zerkleinern.

6. Honig-Butter-Mischung über die Cornflakes geben und mischen. Dann ca. 5-10 Min. goldbraun und knusprig backen.

7. Währenddessen Schokolade überm Wasserbad schmelzen.

8. 2 Kugeln Strawberries & Cream mit Cornflakes-Topping servieren, mit Schokolade beträufeln und genießen.