

# Vegane Cornflakes-Cookies



## Zutaten

**4 Portionen/30min.**

- 80 g Zwicky Cornflakes
- 200 g vegane Schokolade
- 100 g vegane Butter
- 1 Pack Vanillezucker

## Zubereitung

- 1) Butter in einer Pfanne schmelzen. Schokolade fein hacken, mit dem Vanillezucker zur Butter geben, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen.
- 2) Cornflakes unter die noch flüssige Masse mischen. Masse mit 2 Teelöffeln als Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Guetzlis kühl stellen, bis die Schokolade fest ist.

Extra Tipp: Zusätzliche Mandelstifte sorgen für die extra Portion Nuss.

**Zwicky wünscht en Guete!**