

Cornflakes-Kekse

ca. 17 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Cornflakes-Konfektmasse:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
1 EL flüssige Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 g Cornflakes

Zum Bestreuen:

3 EL Kokosette

Wie mache ich Cornflakes-Kekse?:

1 Cornflakes-Konfektmasse:

Für die Masse Glasur mit Butter und Vanillin Zucker verrühren. Noch warm über die Cornflakes gießen, gut verrühren und mit einem Löffel die Cornflakes etwas zerdrücken.

- 2 Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portionieren. Die Hälfte der Kekse mit Kokosette bestreuen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Cornflakes-Kekse kühl und trocken lagern (aber nicht im Kühlschrank) damit sie knusprig bleiben.