



Knusprige Osternester

Oh! Was ist denn das? Da hat der Osterhase nicht nur die Eier gebracht, sondern gleich das ganze Nest. Und das knuspert auch noch so schön! Wie du die kleinen Knusper-Nester ganz leicht selbst machen kannst, erfährst du hier!

Du brauchst für 18 Nester:

- 200 Gramm Schokolade
- 100 Gramm ungesüßte Cornflakes
- 100 Gramm gehackte Mandeln
- Packung kleine Gelee-Eier oder bunte schokoumhüllte Erdnüsse



1 SCHOKOLADE SCHMELZEN Zerbrich die Schokolade in eine Schüssel. Die Schoki muss jetzt noch flüssig werden. Das geht entweder mit einem Wasserbad oder einfach in der Mikrowelle. Allerdings nur mit kleiner Power, also etwa 180 Watt. Probiere mal zwei Minuten. Zwischendrin immer wieder rausnehmen und rühren, dann wieder rein, weiter warm machen, raus, rühren. Bis du eine schöne Schokoladensoße hast.



2 MIXEN Jetzt schüttest du die Mandeln und die Cornflakes nach und nach in die Schokolade und rührst ordentlich um. Alle Zutaten müssen mit Schokolade ummantelt sein.



3 NESTER FORMEN Dann nimmst du zwei große Löffel und machst kleine Schokolade-Cornflakes-Mandel-Haufen auf ein Backpapier. Möglichst rundlich und mit einer Kuhle in der Mitte.



4 EIER REIN Auf der noch feuchten Schokolade platzierst du deine Eier. Jetzt noch warten, bis die Schokolade wieder fest ist. Schwere Entscheidung: Nester verstecken oder gleich an Ort und Stelle aufknuspern?