

Krunchy Konfekt

Zutaten

- 1 Tafel Vollmilchschokolade
- 1 Tafel Bitterschokolade
- circa 100 g oder mehr Mr. Reen's Krunchy nach Wahl
- dazu Cornflakes, Rosinen, Softpflaumen oder -Aprikosen z.B. von Davert. Die Früchte klein schneiden und untermengen – sie sorgen für ein besonderes Geschmackshighlight!

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit dem Krunchy und den anderen Zutaten vermengen, bis keine flüssige Schokolade mehr übrig ist. Mit zwei Esslöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und abkühlen lassen.

Tipp

Krunchy Konfekt, hübsch verpackt, ist ein ganz tolles Mitbringsel.



Bio-Krunchy seit 1979



Barnhouse Naturprodukte ist 1979 als reines Bio-Unternehmen gegründet worden. Bis heute sind wir einer der wenigen reinrassigen Biohersteller:

- **100 % Bio** – alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
- **Ohne** zugesetzte Aromen, Stärke oder andere Tricks hergestellt.
- **Mit** 30 Jahren Erfahrung und viel Liebe zu unserem Produkt gebacken.



Barnhouse Naturprodukte GmbH

Edisonstraße 3a

D-84453 Mühldorf am Inn

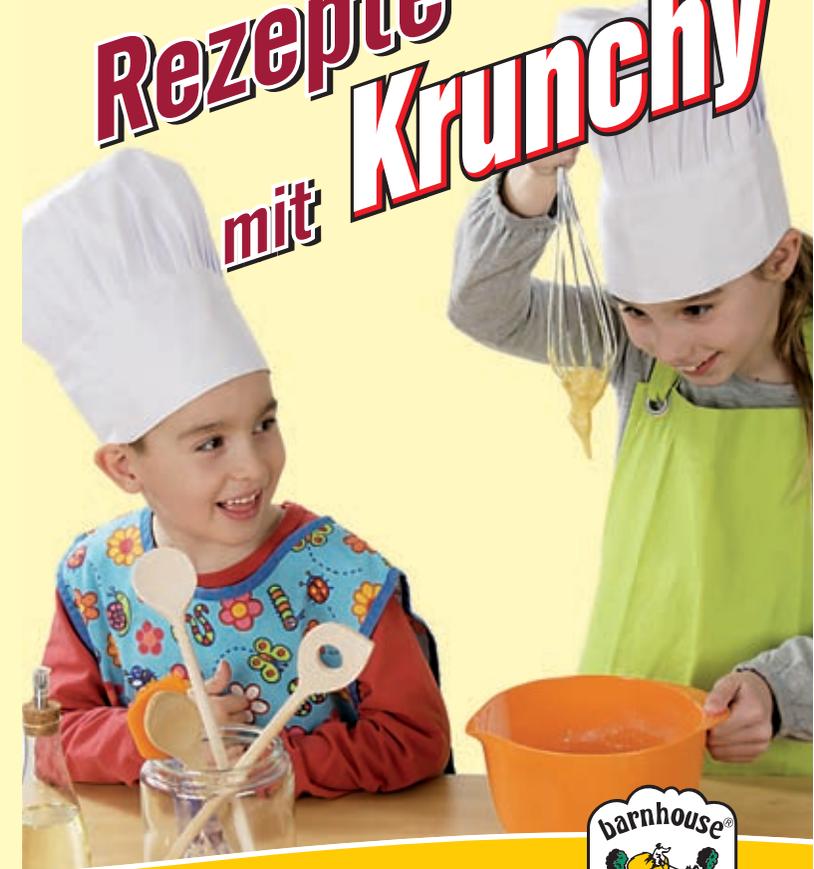
Telefon +49·86 31·36 22 36

Telefax +49·86 31·36 22 30

E-Mail verkauf@barnhouse.de

Web www.barnhouse.de

Rezepte mit Krunchy



Genießen Sie das Original!