

Schoko-Crossies selbst gemacht: Ein süßes Winterabenteuer für Kinder!

Im Adventsnachmittag der AWO in Ditmarsia stellten Schüler*innen Fairtrade-Schoko-Crossies her und erlebten viel Freude dabei.



Dithmarschen, Deutschland - In der Ditmarsia fand ein aufregender Adventsnachmittag der AWO statt, bei dem Schülerinnen der Gemeinschaftsschule eine kreative Fairtrade-Aktion durchführten. Unter dem Motto „Zeit für faire Schokolade“ hatten Kinder die Möglichkeit, ihre eigenen Schoko-Crossies herzustellen. Mit viel Enthusiasmus schmolzen die kleinen Köche die Schokolade in einem Wasserbad und mischten sie mit Cornflakes, Mandelstiften und Haselnusskrokant. Die fertigen Leckereien wurden anschließend auf einem Tablett zum Abkühlen nach draußen gestellt, während die Kinder Tüten bemalten, um ihre süßen Werke mit nach Hause zu nehmen. Die Aktion war ein großer Erfolg, und Lehrerin Wencke Lehmacher berichtete, dass die Schülerinnen beim gemeinsamen

Schokoladenschmelzen ununterbrochen beschäftigt waren und viel Spaß hatten. „Das hat sehr viel Spaß gemacht,“ resümierte sie, wie **Boyens Medien** berichtete.

Die reizvolle Welt der Schoko-Crossies

Schoko-Crossies sind nicht nur ein Hit bei Veranstaltungen, sondern auch ein einfaches und schnelles Rezept, das in nur 15 Minuten zubereitet werden kann! Bei der Herstellung werden lediglich zwei Hauptzutaten benötigt: Cornflakes, die für den charakteristischen Knusperereffekt sorgen, und Schokolade, die in verschiedenen Variationen – von Vollmilch bis Zartbitter – verwendet werden kann. Ein klares Verhältnis von vier Teilen Schokolade zu einem Teil Cornflakes sorgt für die perfekte Konsistenz. Wichtig ist dabei, die Schokolade langsam zu schmelzen, um Klumpenbildung zu vermeiden, wie **Emmi Koch** erklärt. Daher sollte die Temperatur 40 Grad nicht überschreiten und auch kein Wasser in die Schokolade gelangen.

Die Crossies können mit weiteren Zutaten wie Mandeln, Spekulatiusgewürz oder oder getrockneten Cranberrys verfeinert werden. Um die frisch zubereiteten Schoko-Crossies haltbarer zu machen, sollten sie an einem kühlen Ort mindestens drei Stunden aushärten, bevor sie genossen werden. Sie sind nicht nur ein perfektes Last-Minute-Geschenk, sondern auch eine tolle Möglichkeit, übrig gebliebene Schokolade zu verwenden.

Details	
Ort	Dithmarschen, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.boyens-medien.de• emmikochteinfach.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at