

Ingrediënten voor 6 personen

75 gram gewone cornflakes 150
gram pure chocolade muffinbakjes

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

eierdoppen

Ik had niet genoeg zelfde eierdoppen om bij de Paasbrunch op tafel te zetten. Dus moest ik iets bedenken. Ooit had ik eens bolletjes met cornflakes en chocolade gemaakt. zou je daar ook eierdoppen van kunnen maken? Ik heb silicone muffinvormpjes gebruikt. Ging prima met eraf halen. Was wel even kliederen met afwassen.

Hulpmiddelen

Extra pan met water voor de au bain marie 6 muffinvormpjes juslepel

Bereidingswijze

- Smelt de chocolade au bain marie (chocola in een kleinere schaal of pan doen en die in een grotere pan met heet water zetten.) - Cornflakes afwegen in een grote schaal - De gesmolten chocolade bij de cornflakes gieten en goed doorroeren - Schep de massa in een vormpje en maak er met behulp van de bolle kant van de juslepel mooie kommetjes in - laten opstijven op een koele plaats

Serveertips

Mijn kleinkinderen vonden het geweldig leuk dat ze de eierdop op mochten eten