Marshmallow Ostereier

Lecker







ZUBEREITUNG

In einem Topf Butter auf mittlerer Temperatur schmelzen, Marshmallows hinzufügen und ebenfalls schmelzen. Dann die Crispies einrühren und alles vermengen.

Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche platzieren und die Marshmallowmasse gleichmäßig etwa 1 cm dick darauf verteilen. Ein zweites Backpapier darauflegen und die Masse flachdrücken. *Vorsicht: heiß!*

Den Topf reinigen.

Aus der erkalteten Masse nun mit einem Keksausstecher Formen ausstechen.

In dem vorher genutzten Topf nun die weiße Kuvertüre schmelzen und mit einem Löffel Kuvertüre über die Ostereier sprenkeln und alles erkalten lassen.

TIPP:

Statt weißer Kuvertüre lässt sich die Dekoration auch sehr gut mit Vollmilch- und / oder Zartbitterkuvertüre herstellen.

ZUTATEN

500 g Rice Crispies, gepuffter Reis oder Haferfleks 300 g große Marshmallows 50 g Butter 200 g weiße Kuvertüre optional: Lebensmittelfarbe

UTENSILIEN

Mittelgroßer Topf, Oster-Keksausstecher