



Kleine
Küchenhelden

Rice-Krispie-Monster mit **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 50 g Butter
- 300 g Marshmallows
- 1/4 TL Vanille-Aroma
- 180 g Rice Krispies
- 12 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH - KAKAO (=150 g)
- 20 g Zucker-Augen

Außerdem: Backblech (24x34 cm)

Zubereitung:

1.

Die Butter in einem großen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Marshmallows hinzufügen und rühren, bis sie vollständig geschmolzen und mit der Butter vermischt sind. Vom Herd nehmen.

2.

Die geschmolzene Marshmallow-Masse und das Vanille-Aroma in einer Schüssel mit den Rice Krispies vermengen.

3.

Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben und andrücken, bis sie gleichmäßig verteilt ist. Im Kühlschrank 30 Minuten kaltstellen, bis die Masse fest ist. Dann in 18 Stücke schneiden.

4.

Die **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH - KAKAO im Wasserbad schmelzen. Das obere Ende jedes Puffreis-Stücks in die geschmolzene **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH - KAKAO tauchen. 2-3 Zucker-Augen platzieren.

5.

Zum Festwerden erneut 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Portionen: 18
Pro Portion: 31 g
Pro Portion: 164 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Davon aktiv: 25 Minuten