

## Lustige Marshmallow-Gesichter

Hurra – der Karneval ist da. Für unser kunterbuntes Karneval- oder Faschings-Buffer zaubern wir lustige Marshmallow-Gesichter. Wer als Marshmallow verkleidet zur Party kommt, bekommt natürlich einen lustigen Marshmallow am Spieß zusätzlich. Also: Lasst das Konfetti fliegen.



### Schritt 1

Schokolade klein hacken. 80 ml Sahne in einem Topf kurz erhitzen und vom Herd nehmen. Die gehackte Schokolade zur Sahne geben und schmelzen lassen.



### Schritt 2

Die Marshmallows aufspießen und mit der oberen Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen.



### Schritt 3

Die Schokolade nun mit Streuseln bestreuen und die Zuckeraugen aufkleben. Die Zuckeraugen sollten am besten zur Hälfte in der Schokolade kleben.



### Schritt 4

Zum Trocknen und auch zum Servieren können die Spieße sehr gut in ein mit Zucker gefülltes Gefäß gesteckt werden. Die Schokolade wird nicht ganz fest, sondern bleibt leicht cremig. Yummi.

### Das brauchst du:

- Marshmallows
- Schaschlik Spieße
- 150 g Vollmilchschokolade
- 80 ml Sahne
- Zuckerstreusel
- Zuckeraugen

### Buchtipp:



Ein fröhliches und knallbuntes Bilderbuch und ein großer Vorlesepaß für Kinder ab 4 Jahren