

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