



Knusperriegel zu Halloween mit Marshmallows



Zutaten

Menge

150 g	heller Puffreis
1 EL	Öl
2 EL	weiße Schokoladenstreusel
1 Handvoll	große und kleine Marshmallows
	grüne Lebensmittelfarbe (Pulver)
200 g	Mini-Marshmallows
100 g	Zartbitterschokolade
30 g	Butter
3 EL	Schokostreusel
	Zuckeraugen

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 995 kJ, 238 kcal, 39,7 g Kohlenhydrate, 2,72 g Eiweiß, 8,11 g Fett, 7,03 mg Cholesterin, 1,50 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Du suchst noch nach dem perfekten Rezept für deine Halloween-Party? Dann sind unsere leckeren Frankenstein-Knusperriegel genau das Richtige für dich! Aus einer Puffreis-Marshmallow-Mischung und grüner Lebensmittelfarbe formst du Frankensteins Kopf. Anschließend verzierst du den Kopf dann noch mit dunkler Schokolade, Schokostreusel, Zuckeraugen und Marshmallows und schon ist dein gruseliger Halloween-Snack fertig! Unsere Frankenstein-Knusperriegel sehen aber nicht nur super schaurig auch, sondern schmecken auch mega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst ölst du die Formen leicht ein. Nun die Butter in einem Topf zerlassen und die Marshmallows dazu geben und rühren, bis alles geschmolzen ist. Jetzt die weißen Schokoladenstreusel und die grüne Lebensmittelfarbe einrühren. Zum Schluss gibst du den Puffreis dazu, mischst alles gut durch und drückst die Masse schnell in die Formen.

Step 2:

Jetzt legst du das Ganze kurz in den Gefrierschrank, damit es aushärten kann. In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade brechen und über dem Wasserbad schmelzen lassen.

Step 3:

Nun tauchst du den abgekühlten Puffreis mit einer schmalen Seite in die Schokolade und bestreust ihn mit Schokostreuseln. Mit einem Pinsel und etwas Schokolade jeweils einen Mund aufmalen.

Step 4:

Die Schokolade lässt du leicht abkühlen und klebst dann jeweils zwei Augen und zwei Schrauben aus Marshmallows an.