



Karamell-Ohrenstäbchen mit Mini-Marshmallows



Zutaten

Menge

1 Handvoll	Mini-Marshmallows
120 ml	Sahne
220 g	Zucker
30 g	Butter
4 EL	Wasser
1 große Prise	Salz
20	Cakepop-Stiele

Rezeptinfo

Zutaten für 20 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 377 kJ, 90 kcal, 15,2 g Kohlenhydrate, 0,03 g Eiweiß, 3,2 g Fett, 8,4 mg Cholesterin, 0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Du bist noch auf der Suche nach verrückten Fingerfood-Ideen für Halloween? Dann musst du unbedingt diese Karamell-Ohrenstäbchen ausprobieren! Dieser Halloween-Snack sieht einem echten Ohrenstäbchen zwar super ähnlich, ist aber wirklich mega lecker! Für unsere essbaren Karamell-Ohrenstäbchen werden einfach Mini-Marshmallows auf kleine Stäbchen gespießt und in selbstgemachtes Karamell getaucht und schon ist der leckere Halloween Snack schon fertig. Probiere unsere Karamell-Ohrenstäbchen unbedingt mal aus, so einfach geht's:

Step 1:

Für die Karamellsoße kannst du zuerst den Zucker mit 4 EL Wasser in einem hohen Topf karamellisieren lassen. Wenn der Zucker goldbraun ist, 25 g der Butter dazugeben und sofort vorsichtig die Sahne dazu schütten. Die Karamellsoße für ca. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend mit 1 großen Prise Salz würzen und abkühlen lassen.

Step 2:

An jedes Stielende der Cakepop-Stiele einen Marshmallow spießen und in die Karamellsoße dippen, sodass Ohrenstäbchen entstehen.