



ZUTATEN

- 50 dicke Strohhalme
- 300g XXL Marshmallows
- 150g Puderzucker
- rote Lebensmittelfarbe
- u.U. Wasser
- 50g Zartbitterkouvertüre
- Zahnstocher
- Q-Tip

REZEPT: PIRATEN MARSHMALLOWS

1. Jeden Marshmallow auf einen Strohhalm pieksen
2. Puderzucker mit flüssiger Lebensmittelfarbe vermengen, je nach Konsistenz noch etwas Wasser hinzu geben. Wenn Lebensmittelpaste genutzt wird, Puderzucker zunächst mit Wasser vermischen und erst dann mit der Paste in den gewünschten Farbton einfärben
3. Kouvertüre bei mittlerer Hitze in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen
4. Den Marschmellow mit Strohhalm festhalten und mit dem in Schokolade getunkten Zahnstocher sowohl die Augenbinde, als auch das offene Auge darauf malen. Mit dem Schoko-Q-Tip die Augenklappe darauf setzen
5. Den Piraten kopfüber in die rote Zuckermasse tunken, abtropfen und trocknen lassen

REICHT FÜR 50 STÜCK
DAUERT 30 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



NOTIZEN

