



ZUTATEN

**BISQUIT:**

- 100g Zartbitterschokolade
- 50g Butter
- 5 Eier
- 100g Zucker
- 60g Mehl
- 10g Backkakao
- 40g Speisestärke
- 2TL Backpulver

**MARSHMALLOWCREME:**

- 3 Eier
- 50g Zucker
- 12 EL Zuckerrübensirup

**WEITERE ZUTATEN:**

- 1Pkg Butterkekse á 200g
- 150g Zartbitterschokolade
- 100g Marshmallows

S'MORES IM GLAS

REZEPT FÜR: 10 GLÄSCHEN Á 150 ML  
DAUER: 1 STD. 20 MIN.

1. Ofen auf 175°C vorheizen
2. Für den Bisquit die Zartbitterschokolade klein hacken und zusammen mit der Butter in einem beschichteten Topf auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Die Eier trennen. Dabei das Eiweiß sauber vom Eigelb abtrennen, in einer sauberen Schüssel steif schlagen und Beiseite stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker ca. 2 Minuten hell-schaumig schlagen und das Schoko-Butter-Gemisch einfließen lassen. Steifes Eiweiß vorsichtig in die Schokomasse unterheben. Anschließend Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver vermischen und ebenfalls mit einem Teigspachtel oder einem Löffel vorsichtig in den Teig einarbeiten. Beliebige Form fetten und bemehlen, Teig einfließen lassen und ca. 40 Minuten backen
3. Für die Marshmallowcreme die Eier gut trennen und das Eiweiß auffangen (Eigelb evt. für andere Gerichte nutzen). Eiweiß mit Zucker in einem beschichteten Topf bei sehr kleiner Flamme erhitzen, sodass sich der Zucker auflöst. Topf vom Herd nehmen und Eiweiß-Zucker-Masse mit einem Rührgerät steif schlagen. Anschließend den Zuckerrübensirup einrühren
4. Nun kommt alles zusammen: Butterkekse in einem Gefrierbeutel zu groben Krümeln zerkleinern und auf die Glässchen aufteilen. Noch warmen Bisquit zerbröseln, Zartbitterschokolade klein hacken und mit Bisquit vermischen. Beides zusammen auf die Keksschicht der Glässchen verteilen. Abschließend die Marshmallowcreme auf die Glässchen verteilen, einen Marshmallow in die Mitte drücken und je nach Belieben und Ausstattung mit einem kleinen Brenner anbräunen



MEIN TIPP:

Wem der Aufwand mit dem Bisquit zu viel ist, kann alternativ auch fertigen Schokokuchen kaufen, zerbröseln, mit Zartbitterschokolade mischen, auf die Glässchen verteilen und zusammen mit den Keksen bei 130° 8-10 Minuten im Ofen erhitzen.

