

## Bunte Rice-Krispie-Treats

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Stück

4 Esslöffel Butter  
280 g Marsmallows, normale Größe  
280 g Mini-Marshmallows  
160 g Rice Krispies  
Bunte Streusel nach Belieben

Frühstückflocken ganz groß. Anstatt sie einfach nur mit Milch zu übergießen werden sie hier mit geschmolzenen Marshmallows zu einer superweichen Nascherei. Ruckzuck sind die wenigen Zutaten zusammengerührt und sogar der Ofen darf kalt bleiben. So lässt es sich richtig schön entspannt schlemmen!

- 1 -

Eine Back- oder Auflaufform (23 x 33 cm) einfetten. In einem großen Topf die Butter bei geringer Hitze schmelzen. Die Marshmallows hinzugeben und ebenfalls vollständig schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mini-Marshmallows einrühren. Diese jedoch nicht komplett schmelzen lassen. Es sollen noch einige Stückchen vorhanden sein.

- 2 -

Die Rice Krispies hinzufügen und alles gut vermischen. Die Masse in die Form geben und alles mit einem eingefetteten Teigschaber festdrücken. Nach Belieben mit Streuseln verzieren.

- 3 -

Die Masse mit einem eingefetteten Messer in 12 Stücke schneiden. Bis zum Servieren mit Frischhaltefolie abdecken.