



KNACKIGER KEKS MIT
FLUFFIGEM MARSHMALLOW UND HEISSE SCHOKOLADE.

S'MORES AUFLAUF

 15 Min.

 220°C

 200°C

Zutaten (6 Stück)

- 100 g Vollmilch-Schokolade
- 100 g Zartbitter -Schokolade,
50 % Kakaoanteil
- etwa 75 g weiße, große Marshmallows
- etwa 100 g Leibniz Butterkekse



Schritt 1

Backofen vorheizen, Ober- / Unterhitze etwa 220° C, Heißluft etwa 200° C. Beide Schokoladensorten in Stücke brechen und je zur Hälfte auf 6 feuerfeste Glas- oder Porzellanschälchen (Durchmesser etwa 5 cm) verteilen.

Schritt 2

Die Marshmallows auf die Schokolade legen und die Schälchen in den vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten, stellen. Backzeit etwa 8 - 10 Minuten. Der S'mores Auflauf ist perfekt, wenn die Schokolade geschmolzen ist und die Marshmallows gebräunt sind.

Schritt 3

Die Schälchen nacheinander vorsichtig aus dem Backofen nehmen (sind sehr heiß!). Je einen Butterkeks in den S'mores Auflauf stecken und dann sofort servieren.