

"Salami" Muffins (ohne backen)

Autor des Rezepts: Viola



Eine muffinförmige Kreation aus Schokolade und Marshmallows.

Rezept Zutatenliste

- 200g Vollmilchschokolade
- 50g glasierte Kirschen
- 50g Mini-Marshmallows
- 1 Spritzer rote Lebensmittelfarbe
- 1/2 Tafel weiße Schokolade(Für den "Edelschimmel")
- etwas Puderzucker

Zubereitungsanweisung

1. Die Vollmilchschokolade zerkleinern(zerbrechen)
2. Die zerkleinerte Schokolade im Wasserbad schmelzen !!!!!!! BEIM SCHMELZEN IMMER UMRÜHREN !!!!!!!!!!!!!
3. Die Mini-Marshmallows und die glasierten Kirschen zugeben und gut verrühren
4. Die (feste) Masse in die Form/ die Papierförmchen füllen und in den Kühlschrank legen, bis die Muffins hart sind (während die Muffins im Kühlschrank sind muss man sie mit Frischhaltefolie abdecken)
5. Die weiße Schokolade schmelzen und die Muffins damit bestreichen (so, dass es wie Edelschimmel aussieht)
6. Die Schokoladen-Muffins für 4 Stunden in den Kühlschrank legen (diesmal ohne Folie)

Anmerkungen

Die Muffins sehen aus wie Salami, wenn man sie aufschneidet!!!!

Zubereitungszeit	20 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	