Gegrillte Marshmallows

Von Kindern heißgeliebt: gegrillte Marshmallows, ruckzuck fertig mit diesem einfachen, bewährten Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Packung	Marshmallows

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der **gegrillten Marshmallows**, Holzspieße in Wasser tauchen. So lassen sich die weißen Leckereien zum späteren Zeitpunkt leichter ablösen.

2. Marshmallows auf die Holzspieße stecken und am Ende Platz für den Griff lassen. Die Spieße kurz übers Feuer halten, bis eine leichte Bräunung auftritt. Vor dem Verzehr die gegrillten Marshmallows abkühlen lassen, da der Zucker nach dem Grillen sehr heiß ist.

Tipp

Möchte man im Winter auf gegrillte Marshmallows nicht verzichten, einen Crème Brûlée Brenner verwenden.