Gefüllte Cracker

Wenn der kleine, süße Hunger kommt, ist das Rezept von den gefüllten Crackern genau das Richtige. Die Kombination von süß und salzig sollte man unbedingt probiert haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 8 min



Zutaten

24 Stk.	Crackers (gesalzen und rund)
12 Stk.	Rolo (Schoko-Caramel-Bonbons)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Cracker** den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Nun 12 Cracker auf dem Backblech auslegen und auf jeden ein Rolo-Bonbon setzen. Anschließend das Blech für ca. 3 Minuten in den Ofen schieben, sodass das Bonbon weich wird.

3. Jetzt das Blech aus dem Ofen holen, auf jedes Bonbon einen Cracker setzten und leicht andrücken. Danach ganz auskühlen lassen.

Tipp

Wer möchte, kann die gefüllten Cracker noch zusätzlich mit Schokolade überziehen.