Kinderriegel-Aufstrich

Mit dem Kinderriegel-Aufstrich, starten man genüsslich-süß in den Tag. Ein Rezept das Kinder lieben, und das bei keinem Sonntags-Frühstück fehlen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,2 h

Zutaten

1 Stk.	Glas (zum Abfüllen)
10 Stk.	Kinderriegel
30 g	Butter
30 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Kinderriegel-Aufstrich**, die Schokolade in Stücken, zusammen mit der Butter und dem Schlagobers, in einen Topf geben.

2. Dann alles bei mäßiger Hitze, unter Rühren, zum schmelzen bringen.

3. Die Masse in ein Glas füllen, runterkühlen lassen, und am besten dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Der Kinderriegel-Aufstrich sollte stets im Kühlschrank aufbewahrt werden . Wem die Konsistenz zu flüssig, bzw. zu fest ist, kann das nächste mal mehr Kinderriegel dazu geben, bzw. nimmt dann etwas weniger Schlagobers.