

Krispie-Oreo-Kuchen

Wer auf ausgefallene und kreative Naschereien steht, der sollte das Rezept vom Krispie-Oreo-Kuchen unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Stk. Frischhaltefolie (für die Form)
1.5 EL Butter
100 g Marshmallows
100 g Kuvertüre (weiß)
12 Stk. Oreo Kekse
100 g Krispies (Schoko)
1 Stk. Backform

Für die Dekoration

50 g Kuvertüre (weiß)

Zubereitung

1. Für den **Krispie-Oreo-Kuchen** eine Form (ca.25x15 cm) mit Klarsichtfolie auslegen und die Oreos, am besten in einem Gefrierbeutel, grob zerbröseln.
2. Dann die Butter, zusammen mit den Marshmallows und der weißen Kuvertüre, bei mittlerer Hitze, in einem Topf schmelzen lassen.
3. Anschließend die Oreos und die Krispies gut unter die Masse rühren.

4. Nun die Masse in die Form streichen, etwas andrücken und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Jetzt die weiße Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen und dekorativ in die Form sprenkeln. Danach erneut für ca. 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, aus der Form lösen und in 8 Teile schneiden.

Tipp

Der Krispie-Oreo-Kuchen schmeckt auch mit Rice-Krispies und dunkler Kuvertüre.