

Marshmallow-Kühe

Die Marshmallow-Kühe machen besonders Kindern eine wahre Freude. Das Rezept ist zudem mit ein paar wenigen Zutaten im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Packung	Marshmallows
1 Packung	Mandelblättchen
25 g	Kuvertüre (weiß)
25 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Marshmallow-Kühe** zuerst mit einer Schere, an den oberen Ecken, zwei kleine Schnitte machen.
2. Dort dann jeweils ein Mandelblättchen hinein klemmen. Dies sind dann die Ohren der Kuh.
3. Anschließend die weiße Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren.
4. Nun mit einem Pinsel und mit etwas Kuvertüre, eine Kuh-Schnauze auf das Marshmallow aufmalen. Die sollten danach, am besten im Kühlschrank, ein paar Minuten trocknen.
5. Derweil die Zartbitterkuvertüre ebenfalls über einem heißen Wasserbad temperieren.
6. Letztendlich mit der Schokolade ein paar Kuhflecken, die Augen und die Nasenlöcher aufmalen und erneut im Kühlschrank trocknen lassen. Danach dürfen sich schon verzehrt werden.

Tipp

Die Marshmallow-Kühe schmecken besonders gut mit einem Glas kalter Milch.