Schokoladen-Marshmallow-Kuchen

Kinder lieben den Schokoladen-Marshmallow-Kuchen. Inspiriert wurde das Rezept von den beliebten amerikanischen Süßigkeiten namens S'mores.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

120 g	Butterkekse
1 EL	Zucker
120 g	Butter (zerlassene)
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
350 ml	Schlagobers
180 g	Milchschokolade (zerlassen)
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier (leicht verquirlt)
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	Marshmallows
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Schokoladen-Marshmallow-Kuchen** den Backofen auf 160°C vorheizen und eine Pieform mit Butter einfetten. Die Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerkrümeln und mit etwas Zucker mischen. Auf dem Boden der Form verteilen.

2. Die Butter zerlassen und über die Krümelmasse gießen. Leicht andrücken. Schlagobers in einem Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen und die Schokolade hineingeben, bis sie schmilzt. Den restlichen Zucker und etwas Salz unterrühren.

3. Die Eier verquirlen und unter die Schoko-Mischung rühren. Die Füllung auf dem Keksboden

verteilen. Im Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Wenn die Schokomasse gestockt ist, aus dem Ofen nehmen.

4. Den Kuchen mit so vielen Marshmallows belegen wie möglich. Anschließend zurück in den Ofen geben und die Grillfunktion einschalten. Bei niedriger Hitze 2-3 Minuten überbacken, bis die Marshmallows leicht gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Alternativ die Marshmallows auf dem Schokoladen-Marshmallow-Kuchen vor dem Servieren leicht mit dem Bunsenbrenner anrösten.