

# S'mores Dip

Der S'mores Dip ist praktisch das Lagerfeuer am Küchentisch. Das Rezept spricht jung und alt gleichermaßen an und lädt ein, zu einer geselligen Runde.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Gesamtzeit:** 13 min



## Zutaten

1 Stk. Backpapier
Nach Belieben Fett (zum einfetten der Pfanne)
100 g Vollmilchschokolade
200 g Marshmallows
Nach Belieben <a href="#">Kekse</a>

## Zubereitung

1. Für den **S'mores Dip** eine feuerfeste Pfanne ( Ø20cm) ausfetten und den Boden mit Backpapier auslegen (dies dient lediglich zur besseren Reinigung der Pfanne). Jetzt den Ofen auf 210°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Nun die Schokolade in Stücke brechen und in die Pfanne geben.
3. Dann die Marshmallows hochkant in die Pfanne stellen, bis die Pfanne voll und die Schokolade bedeckt ist.
4. Danach die Pfanne in den Ofen schieben für ca. 6-10 Minuten, bis die Marshmallows goldbraun sind.

5. Zum Schluss die Pfanne aus dem Ofen nehmen und heiß mit Keksen zum Dippen servieren.

## Tipp

Bei dem S'mores Dip, kann man auf die Schokolade noch zusätzlich gehackte Nüsse geben und verschiedene Kekssorten anbieten. Wer keine Feuerfeste Pfanne hat, kann auch eine flache Auflaufform nehmen.