Steiniger Weg Kekse

Mit dem Rezept für Steiniger Weg Kekse bereitet man in Windeseile leckere Schokoladenhappen zu, die Groß und Klein begeistern. Das super einfache Rezept einfach ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 27 min



Zutaten

350 g	Schokolade (Stücke)
400 ml	Kokosmilch
1 TL	Vanilleextrakt
500 g	Mini-Marshmallows
250 g	Walnüsse (grob gehackte)

Zubereitung

1. Für die Steiniger Weg Kekse zunächst die Schokoladenstückchen zusammen mit der Kokosmilch in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben. Das Gefäß dann für eine Minute bei 700 Watt in die Mikrowelle stellen, anschließend umrühren.

2. Wenn noch nicht alle Schokoladenstückchen geschmolzen sind, die Masse in 15 Sekunden Intervallen weiter erhitzen. Zwischen den einzelnen Intervallen immer wieder umrühren. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die komplette Schokolade geschmolzen ist.

3. Als nächstes, die Nüsse, Vanilleextrakt und die Minimarshmallows zugeben und verrühren. Anschließend die Masse in eine Form füllen, mit Folie bedecken und kaltstellen. Wenn die Masse vollständig erkaltet ist, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden.

Tipp

Die Steiniger Weg Kekse sind im Sommer gut gekühlt serviert, eine süße Leckerei und in der kühleren Jahreszeit bei Zimmertemperatur genossen, eine schokoladige Verführung.