Süßer Auflauf mit Marshmallows

Ein leckerer süßer Auflauf mit Marshmallows ist der ideale Kuchen für einen Kindergeburtstag. Mit dem tollen Rezept wird das der Hit der Party.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

1 kg	Süßkartoffeln
180 g	Zucker (braunen)
60 g	Butter (weiche)
1 TL	Salz
0.5 TL	Vanillearoma
140 g	Nüsse
150 g	Marshmallows
	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für den süßen Auflauf mit Marshmallows zuerst für die Süßkartoffeln 2 l Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und dann darin circa 15 – 18 Minuten weich kochen, abseihen, kalt abspülen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

2. Den braunen Zucker mit Salz, Butter und dem Aroma von Vanille mischen. Die abgekühlten Kartoffeln in eine Schüssel geben, das Gemisch dazu und mittels eines Kartoffelstampfers zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und die Hälfte der Nüsse hinzugeben.

3. Die vorgesehene Auflaufform ausfetten und die Masse hineingeben. Die Oberfläche mit einem Messer glatt streichen und die restlichen Nüsse darüberstreuen. Ebenso die Marshmallows darauf verteilen und circa 25 – 30 Minuten backen. Die Marshmallows sollten eine schöne braune Farbe haben.

Tipp

Der süße Auflauf mit Marshmallows ist wirklich supersüß, eben typisch amerikanisch. Wer es nicht ganz so zuckersüß mag, kann die Menge des Zuckers halbieren. Wer zum ersten Mal diesen Auflauf macht, vielleicht erst mal mit der Hälfte probieren und notfalls noch Streuzucker darüber geben.