

Kuchen und Muffins kann ja jeder! Diese knusprigen Peppa Pig Crispies sind eine wunderbare Nasch-Alternative für Groß und Klein. Und das Beste: Sie sind super schnell zubereitet.

ANLEITUNG



1. Als erstes gibst du die Butter in einen mittelgroßen Topf und lässt sie unter Rühren bei mittlerer Hitze zerschmelzen. Achtung: Nicht zu lange warten, sonst wird die Butter braun!



2. Dann gibst du die Mini-Marshmallows dazu und rührst so lange, bis Butter und Marshmallows vollständig miteinander verschmolzen sind.

Was braucht man? (für 12 Stück)

- * 2 EL laktosefreie Butter
- * 150 g Mini-Marshmallows
- * 250 g Rice Crispies (z. B. Smacks)
- * 1 Tube pinke Lebensmittelfarbe
- * 1 Tube rosa Zuckerschrift
- * 1 Tube rote Zuckerschrift
- * 24 Zuckeraugen

3. Jetzt kommt pinke Lebensmittelfarbe dazu: Einfach so viel dazugeben, bis alles schön pink ist. Je nach Farbe sind das ca. 1-2 Esslöffel. Nochmal alles ordentlich verrühren.



4. Nun gibst du nach und nach die Rice Crispies dazu. Auch hier immer gleichmässig rühren, damit nichts anbrennt.



5. Die pinke Masse verteilst du in einer flachen Backform, drückst sie mit einem Löffel fest (Achtung: heiß!) und lässt danach alles ca. 15 Minuten abkühlen.



6. Wenn die Masse fest ist, kannst du sie vorsichtig aus der Form lösen. Danach muss sie mit einem scharfen Messer in 12 Stücke geschnitten werden.



7. Jetzt fehlt nur noch Peppas Gesicht: Auf jedes Crispy-Viereck Peppas Kopfform und den Wangenkreis mit rosa Zuckerschrift und Peppas Mund mit roter Zuckerschrift aufmalen. Mit Hilfe der Zuckerschrift noch zwei Zuckeraugen aufkleben. Fertig!



Mein Tipp

Bewahre die Zuckerschrift vor Verwendung im Kühlschrank auf, damit sie beim Malen nicht zerfließt.

