

Kochen**Stefanie Biedermann****Donnerstag, den 28.10.2021****Frankenstein-Marshmallows****Für 20 Stück****Zutaten:**

20 Marshmallows, weiß
20 Cake Pop-Stiele
250g kleine grüne Schmelzdrops
mit einem Geschmack von weißer Schokolade
(auch Deco Melts genannt)
200 g Schokostreusel
40 Zuckeraugen

Außerdem:

ein höheres Gefäß oder ein hohes Glas

Zubereitung:

1. Die Marshmallows auf die Stiele stecken.
2. Die grünen Schmelzdrops nach Packungsanleitung in einer Schüssel schmelzen. Marshmallows vollständig in die grüne Schokolade tauchen. Im Anschluss in die Schokoladenstreusel tauchen.
3. Marshmallows kurz antrocknen lassen.
4. Für die Befestigung der Augen ein klein wenig geschmolzene Kuvertüre auftupfen, danach die Augen auf die Marshmallows setzen und trocknen lassen, am besten in einem höheren Gefäß oder in einem hohen Glas.

