Artikel vom 27.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/spekulatius-knusperschnittchen

Spekulatius-Knusperschnittchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 30 Stück):

100 g Marshmallows

2 EL Butter

1 TL Spekulatiusgewürz

175 g Dinkel-Pops

100 g Zartbitterkuvertüre

Dekoration nach Geschmack – zum Beispiel Mini-Marshmallows oder Streusel

Zubereitung:

In einem großen Topf die Butter mit den Marshmallows bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei ständig rühren. Wenn alles vollständig geschmolzen ist, das Spekulatiusgewürz zufügen und dann die Dinkel-Pops unterheben, bis überall etwas Marshmallowmasse ist. Eine rechteckige Form mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verteilen und gleichmäßig dick festdrücken. Die Form für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, dann die Masse auf ein Schneidebrett stürzen und mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kuvertüre schmelzen, über die Stücke geben und dekorieren.

Kathrin Fries