

Rezept

Rice Crispy Treats

Ein Rezept von Rice Crispy Treats, am 23.04.2024

Zutaten

5-6 Tropfen Sonnenblumenöl	25 g Butter
200 g weiße Marshmallows (je kleiner, desto besser)	1 Prise feines Meersalz
200 g Rice Krispies	2-3 EL bunte Zuckerperlen (wer mag, auch fein: Schokostreusel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Eine Brownie-Backform oder eckige Auflaufform (etwa 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen und mit dem Öl einfetten. Notfalls geht auch ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, die Masse ist sehr zäh und muss ohnehin in Form gedrückt werden.
2. Butter in einem großen Topf zerlassen. Marshmallows zugeben und bei mittlerer Hitze mit einem Gummispatel so lange rühren, bis sie vollständig geschmolzen sind, dabei aber nicht anbrennen lassen. Salz unterrühren, dann Rice Krispies und eventuell Zuckerperlen untermengen.
3. Die Masse in die Form füllen und die Oberfläche mit dem Gummispatel glätten (oder ein Stück Backpapier darüberlegen und mit den Händen schön glatt streichen), im Kühlschrank in 20-30 Minuten fest werden lassen. Dann mit einem Brotmesser in kleine Würfel (etwa 5 cm) schneiden. Die Rice Crispy Treats bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.