

BAKED S'MORES / MARSHMALLOW-AUFLAUF



S'Mores sind ein typischer Lagerfeuer-Snack aus Amerika und Kanada. Die Marshmallows werden über dem Feuer angeröstet und dann mit einem Stück Schokolade zwischen zwei Keksen gegessen. Ich habe mich für eine Auflauf-Variante des Desserts entschieden. Die Zubereitung geht schnell und einfach. Himbeeren und Salzbrezeln nehmen den Marshmallows etwas die Süße und runden die Nachspeise perfekt ab. Am besten schmecken S'Mores noch warm.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 19 cm
Breite: 28 cm

VORBEREITUNG

Heize den Backofen auf 180°C O/U vor.

BODEN

Schmilz die Butter und zerkleinere die Kekse und Brezeln. Vermische die Keksbrösel mit der Butter und drücke sie als Boden in die Form. Nutze dazu eine Burgerpresse oder ein Glas.

TOPPING

Lege die Schogetten und Himbeeren abwechselnd auf den Keksboden und bedecke ihn so vollständig. Gib nun die Marshmallows ordentlich darauf. Backe den Auflauf nun im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten bis die Marshmallows goldbraun sind. Viel Spaß beim Nachmachen!

BODEN:

- ☐ **100 g** Butter
- ☐ **200 g** Butterkekse (Vollkorn)
- ☐ **60 g** Salzbrezeln

TOPPING:

- ☐ **300 g** Schogetten
- ☐ **200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- ☐ **350 g** Marshmallows