

RICE CRISPIES / MODELLIERMASSE



Die Basis für detaillierte Figuren und Motive auf Torten lässt sich am besten aus einer Rice Crispie Masse herstellen. Dazu werden Marshmallows und Schoko Puffreis in gleichen Mengen vermischt und zu einer Masse verknetet. Diese ist super lecker und zudem sehr gut form- und modellierbar. Nach Belieben kann sie durch weitere Zutaten wie Nüsse, Himbeeren oder Cranberries verfeinert werden.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

RICE CRISPIE MASSE

Schmelz die Marshmallows in der Mikrowelle oder in einer beschichteten Pfanne bei mittelhoher Hitze. Gib nun die Butter hinzu und rühre sie ein. Füge den Puffreis ebenfalls hinzu und rühre sie in die Marshmallowmasse hinein. Nutze dazu erst einen Backlöffel, da die Masse sehr heiß ist. Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, fette deine Hände mit etwas Backtrennspray und knete die Masse mit den Händen durch.

Forme nun nach Belieben deine Figur. Drücke die Masse dabei immer gut fest, damit sie schön kompakt wird. Lasse alles komplett abkühlen bevor du dein Motiv eindeckst. Nach Belieben kannst du anschließend noch mit einem Messer Details hinzufügen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Nach Belieben kannst du auch weitere Zutaten wie gefriergetrocknete Früchte, Trockenfrüchte, Salzbrezeln oder auch Nüsse mittelgrob zerkleinern und in die Masse einkneten. Diese verleihen der Rice-Crispie-Masse noch mehr Geschmack.

RICE CRISPIE MASSE:

- 600 g** Marshmallows
- 60 g** Butter
- 600 g** Rice Krispies (Schoko)

OPTIONAL:

- 15 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)
- 60 g** Erdnüsse
- 60 g** Salzbrezeln
- 40 g** Cranberries