

Rice Crispy Treats



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rice Krispies / Reis Crispies / Reispops natur	6 Tasse(n) / Glas
Butter	3 Esslöffel
Mini-Marshmallows	4 Tasse(n) / Glas

Zubereitung:

Form ausfetten oder mit Backpapier auslegen.
Kochlöffel einfetten.

Butter (oder Margarine) in einem großen Topf schmelzen,
Mini-Marshmallows* zugeben und rühren bis die Marshmallows geschmolzen sind.

*(Anstelle der 4 Tassen Mini-Marshmallows kann man auch 280 Gramm normale Marshmallows verwenden.)

Topf vom Herd nehmen und Rice Crispies einrühren.

Diese Masse mit dem eingefetteten Kochlöffel in die ausgefettete Form drücken und auskühlen lassen.

Die fertige Crispy-Masse in 3x3 cm große Stücke schneiden.

Variante: Man kann auch Schokostücke oder Nüsse untermischen oder die ausgekühlte Masse mit Schokoladenglasur bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2161-Rice-Crispy-Treats.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at