

Diese Peppa Pig Marshmallow-Spieße sind das Highlight auf jedem Kindergeburtstag, denn mit ihnen kann man ganz fantastisch einen Partytisch dekorieren. Aber sie sehen nicht nur lustig aus, sie schmecken auch noch superlecker.

## ANLEITUNG



### Was braucht man? (für 20 Stück)

- \* 200 g weiße Kuvertüre
- \* 20 Marshmallows
- \* 20 Schaschlikspieße
- \* 40 Zuckeraugen
- \* 1 Tube pinke Lebensmittelfarbe
- \* Bunte Zuckerstreusel

1. Zunächst bereitest du alles für ein Wasserbad vor: Dafür brauchst du einen mittelgroßen Topf und einen kleineren Topf – am besten einen mit Henkeln, damit er später auf dem Rand des größeren Topfes aufliegt. Nun füllst du den mittelgroßen Topf etwa bis zur Mitte mit Wasser.



2. Die Kuvertüre mit einem Messer in kleine Stücke zerteilen und in den kleineren Topf geben. Diesen vorsichtig ins Wasserbad setzen und unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Achtung: Es darf kein Tropfen Wasser in die Kuvertüre gelangen, sonst wird sie nicht flüssig!

3. Wenn die Kuvertüre vollständig zerschmolzen ist, nimmst du den kleineren Topf vorsichtig aus dem Wasserbad heraus (Achtung: heiß!). Nun gibst du ca. 1-2 Esslöffel pinke Lebensmittelfarbe hinein und rührst so lange bis die Kuvertüre eine gleichmäßige rosa Farbe hat.



4. Als nächstes nimmst du dir einen Marshmallow und steckst ihn auf das spitze Ende eines Schaschlikspießes.



5. Den Marshmallow am Spieß nun in die rosa Kuvertüre tunken. Danach am besten vorsichtig abschütteln, damit nichts runter tropft.



6. Auf den noch weichen Kuvertüre-Marshmallow kannst du nun bunte Zuckerstreusel streuen und zum Schluss noch zwei Zuckeraugen drauf drücken. Das wiederholst du mit allen Marshmallows und Schaschlikspießen.



7. Zum Schluss alle Peppa Marshmallows vollständig trocknen lassen.



### Mein Tipp

Die fertigen Peppa Marshmallow-Spieße könnt ihr zum Trocknen entweder in leere Eierkartons oder in mit Zucker gefüllte Gläser stecken.