

Rezept - ASP- Smores

Dienstag ist in der Regel Lagerfeuertag auf dem ASP und daher haben wir heute ein Rezept welches ihr ganz einfach selbst machen könnt. Vielleicht grillt ihr in den Pfingstferien mit eurer Familie und sucht noch nach einer süßen Nachspeise?

Dann sind die Smores, die unsere liebe Tina schon mit euch am Lagerfeuer gemacht hat genau das Richtige.

Zutaten

- Milkschokoladenriegel
- Marshmallows
- Butterkekse
- Langer Stock oder Grillgabel

Zubereitung:

Die Marshmallows auf einen Stock oder eine Grillgabel stecken und über dem Grill oder der Feuerschale rösten. Dabei vorsichtig vorgehen da die Marshmallows schnell schwarz werden oder Feuer fangen. Anschließend kann man schon das Kekssandwich bauen. Man nimmt einen Keks und legt ein Stück Schokolade darauf. Danach gibt man den Marshmallow auf die Schokolade (erneute Vorsicht, die Marshmallows sind sehr heiß und man kann sich stark verbrennen, daher etwas abkühlen lassen und nicht mit den Finger darauf drücken sondern eine Gabel nehmen). Auf den Marshmallow kommt wieder ein Keks. Fertig ist das Sandwich.

Guten Appetit !



Bildquelle: Pixabay

