



 60 Minuten

 Mittel

HOT CHOCOLATE BOMBS MIT MARSHMALLOWS

Ein Tik Tok Trend Rezept, das du unbedingt mal probieren solltest: Hot Chocolate Bombs mit Marshmallows. Diese Schokoladenbomben lösen sich auf, schmelzen und es poppen Mini-Marshmallows nach oben. Ein Geschmackserlebnis für alle Sinne.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Die Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen und anschließend etwas herunterkühlen lassen. Eine Silikonform (Halbkugelform mit Mulden 5,4 cm) möglichst dick mit der Schokolade einstreichen.

SCHRITT 2

Die Silikonform im Kühlschrank ca. 15 Min. kaltstellen, bis die Schokolade vollständig erhärtet ist. Die Mulden erneut mit einer dicken Schicht Schokolade einstreichen und im Kühlschrank erkalten lassen.

SCHRITT 3

Die Halbkugeln vorsichtig aus der Form lösen. Einen flachen Teller erwärmen (z. B. auf dem Topf des Wasserbads). Die Hälfte der Halbkugeln kurz darauf halten, sodass die Ränder glatt und eben sind. Mit Kakao, Marshmallows und Streuseln füllen. Nun die übrigen Halbkugeln kurz auf den Teller halten und dann auf je eine gefüllte Kugel setzen und verschließen.

SCHRITT 4

Jetzt geht es ans Verzieren. Dazu die Kugeln in Eierbecher oder eine leere Eierschachtel setzen. Die weiße Schokolade schmelzen und mit einem Löffel auf den Kugeln verteilen. Goldstaub, Streusel etc. darauf verteilen und die Kugeln trocknen lassen. Zum Vernaschen eine Schokoladenbombe in eine Tasse geben und mit 200 ml warmer Milch auffüllen.



 **Zutaten**

6 Stück

100 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre

6 EL Kakaopulver, gesüßt oder ungesüßt

6 TL Mini-Marshmallows

6 TL weihnachtliche Streusel

1.2 L Milch

FÜR ZUM VERZIEREN

25 g weiße Schokolade

Goldstaub

Zuckerstreusel

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 976/238

Fett (g): 10

Kohlenhydrate (g): 28

Eiweiß (g): 8