

ROCKY-ROAD-KONFEKT

ZUTATEN für ca. 15 Stück

- 50 g rosa und weiße Marshmallows, klein geschnitten
- 70 g grob gehackte Macadamianüsse
- 100 g weiße Kuvertüre bzw. weiße Vanille-Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

- Kuvertüre bzw. Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen.
- Marshmallows und Nüsse mit der flüssigen Kuvertüre übergießen, mit einem Löffel kurz durchrühren und kleine Häufchen auf ein Backtrennpapier setzen.
- Nach dem Erkalten in Konfektförmchen setzen.



ROCKY ROAD BARS

ZUTATEN

- 50 g rosa und weiße Marshmallows, klein geschnitten
- 50 g Nüsse (Paranüsse, Macadamia)
- 20 g Pistazien
- 40 g Cranberrys
- 200 g dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG

- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Nüsse grob schneiden, Pistazien hacken und mit den Cranberrys und Marshmallows mischen.
- Die Masse mit der flüssigen Schokolade übergießen und mit einem Löffel durchrühren.
- Unmittelbar in eine mit Backtrennpapier oder Klarsichtfolie ausgelegte Form geben und flach drücken – am besten ein Stück Papier oder Folie dazu verwenden, dann wird die Oberfläche gleichmäßiger und die Finger bleiben sauber.
- Zum Erkalten eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.
- Danach in Stücke schneiden.

