

LEBKUCHEN- KNUSPERWÜRFEL

FÜR CA. 30 STÜCK

*Zum Verschenken fast zu schade!
Alooo gleich ein paar vernaschen. Merkt ja keiner...*

200g Marshmallows

20g Butter

*1 TL Lebkuchen-
gewürz*

*500g Vollkorn-
Haferflakes*

100g dunkle Kuvertüre

Marshmallows, Butter und Lebkuchengewürz in einem Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis alles vollständig geschmolzen ist. Haferflakes dazugeben, unterheben und vom Herd nehmen.

Die noch warme Masse mit geölten Händen in eine Auflaufform (ca. 25 x 15cm) drücken (die Form evtl. mit Backpapier auslegen) und ca. 30 Min. kaltstellen. Nach dem Erkalten auf ein Brett stürzen und das Backpapier entfernen. Mit einem scharfen Messer in 2 cm große Würfel schneiden.

Kuvertüre in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Knusperwürfel von einer Seite kurz eintauchen. Nach dem Trocknen die Würfel von oben mit der restlichen Kuvertüre verzieren, ca. 6 Wochen haltbar.