

Rice Krispies Treats

Rice Krispies Treats – Squares

Rice Krispies Treats, oder auch Squares genannt, habe ich das erste mal bei einer Klassenkameradin zu Hause gegessen. Ihr Vater war Amerikaner, wodurch es bei denen immer tolle, amerikanische Sachen gab. Unter anderem machte Ihre Mama auch Squares, welche ich bis dahin gar nicht kannte. Durch das Backen von Torten, bin ich dann irgendwann wieder über die Rice Krispies Treats gestolpert und musste sie dann auch direkt machen. Um Squares selber zu machen benötigt ihr lediglich, Rice Krispies, Marshmallows und Butter. Wenn ihr das ganze auch noch hübsch aussehen lassen wollt, könnt ihr als Topping Streusel, Mini-Marshmallows, geschmolzene Schokolade oder ähnliches verwenden.

Meine Marshmallows waren weiß und rosa, weshalb mein Riegel zart rosa geworden sind. Ansonsten könnt ihr weiße Marshmallows aber auch gut mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben, um euren Riegeln ein wenig Farbe zu verpassen. Wenn euch einfache Riegel zu langweilig sind, könnt ihr aus der Masse vor dem Aushärten auch mit einem Ausstecher, beliebige Motive ausstechen.



Original Kelloggs Rice Krispies



Kellogg's Rice Krispies Treats Squares



Rocky Mountain Marshmallows

Leckere Rice Krispies Treats ganz einfach selber machen

Für die Squares zuerst die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Die Marshmallows zur geschmolzenen Butter in den Topf geben und alles gut

miteinander verrühren. Solangeiterrühren, bis sich die Marshmallows komplett aufgelöst haben. Rice Kriespies in eine große, leicht gefettete Schüssel geben, die flüssige Marshmallow-Masse dazu geben und alles gleichmäßig miteinander verrühren.

Eine Backform leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Die Rice Krispie-Masse in die Form geben und grob verteilen. Einen Bogen Backpapier auf die Masse legen und alles gründlich verteilen und schön fest in die Form drücken. Das Backpapier abziehen, nach Belieben mit Streuseln etc. dekorieren und für etwa 15-20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend einfach mit dem Backpapier aus der Form heben, in gleichgroße Riegel schneiden und genießen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR SÜSSE LECKEREIEN



Chili-Salz-Mandeln



Gebrannte Haselnüsse



Fruchtleder



Sesam-Cashew-Riegel



Rice Krispies Treats



Gebrannte Walnüsse



Cashew-Dattel-Energy Bites



Peanutbutter Cup Konfekt

MEIN REZEPTBUCH



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen

UNSERE NEUSTEN REZEPTE
