

## Marshmallow-Schneemann in heißer Schokolade



### Zutaten für 4 Personen

- 1 Liter Milch
- 100 g Schokolade
- 1 EL Zucker
- 12 Marshmallows
- Salzstangen
- Getrocknete Papayastücke oder eine Möhre

### Zubereitung

1. Salzstangen in der Mitte teilen und grobe Salzstücke vorsichtig entfernen
2. Marshmallows in 3er Reihen bereitlegen. Die halben Salzstangen als Verbindungsstücke zwischen je zwei Marshmallows stecken. Dann Beine und Arme befestigen. Am besten die Löcher mit einem Holzspieß vorbohren.
3. Papayastücke zu Karottennasen schneiden und befestigen. Mit einem kleinen Karottenstück geht's auch!
4. Etwas Schokolade schmelzen und mithilfe eines Spritzbeutels oder Holzstäbchens Schneemanngesicht und -knöpfe auf die Marshmallows malen
5. Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Schokolade hineinraspeln und die Schokoreste aus dem Spritzbeutel dazugeben. Zucker beimengen und die Masse gleichmäßig verrühren.
6. Heiße Schokolade in Tassen füllen und Schneemänner vorsichtig platzieren. Sofort servieren.

Viel Spaß!