

**Toffifee**



## Toffifee Riegel

Toffifee, geschmolzene Marshmallows und Schoko-Reis-Crispies – eine verlockende Kombination. Diese Müsliriegel könnt ihr bequem zu Hause selber machen. Das Müsliriegel-Rezept ist ideal für ein gemütliches Kaffeetrinken. Und die kleinen Riegel schmecken auch lecker zwischendurch ...

### Zutaten:

#### für ca. 10 Riegel:

- 4 TL Butter
- 150 g Marshmallows
- 150 g Schoko-Reis-Crispies
- 15 Toffifee
- 20 g dunkle Kuvertüre

### Und so geht's:

1. In einem großen Topf die Butter bei niedriger Hitze flüssig werden lassen.
2. Die Marshmallows hinzufügen und regelmäßig umrühren, bis sie zu einer cremigen Masse geschmolzen sind.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Schoko-Reis-Crispies unterrühren.
4. Die gehackten Toffifee dazugeben und alles vorsichtig vermengen.
5. Die Masse mit einem Spatel ca. 1-2 cm dick in einer eckigen Form oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und abkühlen lassen.
6. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, mit einem Löffel frei auf der Masse verteilen und fest werden lassen.
7. Die Masse mit einem Messer in ca. 3-4 cm breite Streifen schneiden und fertig sind die Toffifee Riegel!

