



# S'mores-Dip mit Butterkeksen und frischem Obst

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🕒 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Schokolade, Vollmilch	150 g
Bio Zitronen	1 St.
Mini-Marshmallows	300 g
Erdbeeren	300 g
Butterkekse	200 g
Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, feine Reibe

1. Ofen vorheizen auf 200 °C (Umluft). Schokolade in Stücke brechen und in eine Auflaufform geben. Ca. 3 Min. in den Ofen geben und Schokolade schmelzen. Zitrone waschen und mit einer feinen Reibe Zitronenschale abreiben, zur Schokolade geben und verrühren. Marshmallows in die Form geben und im Ofen ca. 10 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

2. Erdbeeren und Butterkekse in eine kleine Schüssel geben. Macadamianüsse grob hacken und über den S'mores-Dip streuen. Erdbeeren und Kekse dippen und genießen!

Guten Appetit!

Tipp: Für den Extra-Kick verwende anstatt der Vollmilch- eine Tafel gesalzene Karamellschokolade. Und anstatt Erdbeeren kannst du ganz nach Belieben und Saison auch jedes andere Obst verwenden!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	991 kcal
Kohlenhydrate	139 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	43 g