

Schrecklich leckere Dracula-Cookies



Du brauchst:

- ♥ myChoco Chocolate Chip Cookies (Anleitung findest du unter www.mychoco.com/rezepte)
- ♥ 200g Puderzucker
- ♥ 1 Eiweiß
- ♥ 120g Mini-Marshmallows
- ♥ Rote und gelbe Lebensmittelfarbe
- ♥ 24 Mandelstifte

So geht's:

1. Chocolate Chip Cookies nach dem Backen sofort mittig durchschneiden und auskühlen lassen.
2. Den Puderzucker mit dem Eiweiß und den Lebensmittelfarben glattrühren.
3. Die Oberseite einer Cookiehälfte großzügig mit dem Guss bestreichen. Anschließend die Marshmallows dicht auf den Cookierand platzieren.
4. Die andere Cookiehälfte auf der Unterseite mit dem Guss bestreichen, auf die Marshmallows legen und leicht andrücken.
5. Zwei Mandelstifte rechts und links neben den Eckzähnen in den Guss drücken und mit der roten Lebensmittelfarbe „Blut“ auf die Mandelstifte malen.
6. Ungefähr 2 Std. trocknen lassen. Butter, Mehl und Ei schaumig rühren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥