



Marshmallow rendieren

Ingrediënten

- 1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
- 15 Stuk(s) Marshmallows
- 30 Stuk(s) Pretzel
- 12 Stuk(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
- 1 Pak Dr. Oetker Decoratiestiften kleur

Keukenspullen

- Bakpapier
- 15 Stuk(s) Satéprikker

1. Voorbereiden

Leg de **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** in heet water. Laat het gedurende tien minuten onder water staan. Prik de **marshmallows (15 stuks)** op een satéprikke

2. Rendieren maken

Doe het gesmolten choco glazuur in een schaaltje. Dip de marshmallow in het gesmolten glazuur. Plaats 2 pretzels op een vel bakpapier en leg er een chocolademarshmallow erbovenop, zodat de pretzels een gewei vormen. Doe dit met alle **pretzels (30 stuks)**.

Plaats per marshmallow 2 Dr. Oetker Suikeroogjes aan de voorkant. Herhaal deze stap met de overige marshmallows en **Dr. Oetker Suikeroogjes (30 stuks)**. Laat tenminste 10 minuten uitharden in de koelkast. Haal na 10 minuten de rendiertjes uit de koelkast. Maak met behulp van de **Dr. Oetker Decoratiestiften kleur** een grote rode neus.