

# #PFADIDEHEI

08-2020

Damit ihr euch auch in der Zeit ohne Pfadi ein bisschen Samstag Nachmittags-feeling zaubern könnt, bringen wir in der Corona-Zeit jeden Montag diesen Newsletter heraus. Hier findet ihr Tipps und Tricks, um auch während dieser Zeit ein Stück Pfadi zu euch nach Hause zu holen.



[@pfadipeterundpaul](https://www.instagram.com/pfadipeterundpaul)

## Challenges

Jede Woche werden von unserem Leitungsteam Challenges gestellt, die ihr dokumentieren und uns bis nächsten Sonntag zusenden könnt. Die besten und coolste Beiträge werden auf Instagram und [www.pfadipeterpaul.ch](http://www.pfadipeterpaul.ch) geteilt!

1. Zeig uns deine besten S'mores!

## Witz der Woche

Was ist schwarzweiss und schminkt sich?

Ein Schminktier!

# S'mores

So geht der amerikanische Klassiker



## S'mores – was ist das?

Warmer, gerösteter Marshmallow und geschmolzene Schokolade zwischen zwei knusprigen Kekshälften – das ist S'mores. In den USA ist das Dessert längst ein Klassiker mit Tradition und darf bei keinem Lagerfeuer fehlen.

## Das brauchst du für 4 S'mores

8 Butterkekse, ersatzweise Vollkornkekse  
8 Marshmallows  
4 Stücke Schokolade deiner Wahl

## Wie macht man traditionelle S'mores?

Marshmallows über dem Lagerfeuer oder dem Grill leicht rösten. 4 Kekse mit der Schokolade belegen, mit jeweils 2 Marshmallows und einem zweiten Keks toppen. Etwa 1 bis 2 Minuten warten, bis die Schokolade geschmolzen und die Marshmallows nicht mehr zu heiss sind – dann genüsslich vertilgen!

**Unser Tipp:** Für das Rösten des Marshmallows reicht die Restglut völlig aus. Ansonsten könnte der Marshmallow schnell zu schwarz werden!

## Schnelle S'mores aus dem Ofen – so geht's

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Hälfte der Kekse mit Schokolade, die andere mit Marshmallows belegen. Beides auf ein Backblech setzen und für etwa 3 bis 5 Minuten in den Ofen schieben bis die Marshmallows braun werden. Aus dem Ofen nehmen, jeweils eine Schokohälfte mit einer Marshmallow-Hälfte zusammensetzen und servieren.

**Unser Tipp:** Für noch mehr Röstaromen die letzte Minute mit Grillfunktion backen.