

15.04.2024 - 11:31 Uhr

## Die neuen M&M's Minis: Großer Spaß im kleinen Format



Baar (ots) -

Der Riesen-Erfolg aus den USA ist in der Schweiz angekommen und ein neuer Favorit zum Naschen, Backen und als Topping für Eiscreme und Desserts

Gemeinsam in eine Schale mit M&M's greifen, sie miteinander teilen und Spass haben... Seit 80 Jahren ist die kultige Marke über Generationen hinweg beliebt. Die bunten Schokolinsen sind überall dabei und waren 1982 sogar auf der ersten bemannten Space Shuttle Mission mit an Bord. Im kleinen Format starteten die M&M's Milk Chocolate Minis in Amerika kometenhaft als kleine Nascherei, Top-Zutat für Kekse und Kuchen sowie als Topping für Eiscreme und Desserts. Jetzt begeistern die kleinen Schokolinsen Nasch- und Backfans in der Schweiz. Auch die Influencerin Loredana von saturday.and.sunday fühlt sich inspiriert: "Die M&M's Minis sind als kleine Nascherei zwischendurch ein großer Spass und so vielseitig. Zum Backen sind sie genial, da sie durch ihre knackige Hülle nicht so schnell schmelzen. Ich habe damit einen Piñata-Kuchen gefüllt. Beim Aufschneiden gibt es einen tollen Effekt, wenn die bunten Schokolinsen herausrieseln. Auch auf Glace sehen sie super aus. Sie bringen Farbe und haben einen speziellen Crunch."

Die knackigen Fakten: Mit einem Durchmesser von 9,9 statt 13,5 Millimetern sind die Minis deutlich kleiner, geschmacklich treten sie hinter den Original Schokolinsen aber nicht zurück. Im Gegenteil: Die farbige Hülle um den zarten Schokokern hat einen größeren Anteil am Ganzen und bereitet deshalb ein vollkommen neues Crunch- und Geschmackserlebnis. Die Rezeptur ist zwar unverändert, trotzdem schmeckt die Mini-Version ein bisschen anders.

Pur genossen kommen die M&M's Minis gross raus, wenn's entspannt oder lustig wird, zum Beispiel zu Hause mit Freunden und Familie oder auch solo vor dem Fernseher. Egal, wo und wann: Mit M&M's Minis wird jeder Moment bunter.

**Loredanas Rezept für einen Überraschungskuchen**

## Zutaten:

125 g dunkle Schokolade (64%)

125 g Butter

6 Eier

145 g Zucker

1 Prise Salz

230 g gemahlene Mandeln

50 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

100 g M&M's Minis

Ganache:

100 g Vollrahm

125 g Schokolade (46%)

35 g weiche Butter

Topping:

50 g M&M's Minis

## Zubereitung

Eier trennen. Eigelbe, Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade hinzufügen, dann Mandeln, Mehl und Backpulver untermischen.

Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

Den Teig in die Springform (Ø 22cm) giessen, 45 Min. bei 180°C backen.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, ihn horizontal in der Mitte durchschneiden. Anschliessend in der Mitte der unteren Schicht ein Loch für die M&M's Minis ausschneiden, mit den Schokolinsen auffüllen und mit dem Deckel schliessen.

Für die Ganache: Schokolade (46 % Kakaoanteil) hacken und in eine Schüssel geben. Rahm aufkochen, zur Schokolade geben. Gut verrühren und abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Weiche Butter unterrühren. Den Kuchen mit lauwärmer Ganache bedecken - und nach Belieben mit M&M's Minis dekorieren.

Pressekontakt:

eckstein Influence GmbH  
Max Liebermann Allee 2  
14109 Berlin

Mobile: 0049 - 151- 15910741

Telefon: 0049 30 56588873

Fax: 0049 30 56588974

Email : [bc@ecksteinpr.de](mailto:bc@ecksteinpr.de)

<https://ecksteinmedia.com>

Medieninhalte



*Credit: Mars Schweiz AG / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.de/nr/125335](http://www.presseportal.de/nr/125335) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100010908/100918289> abgerufen werden.