

Schokoladen -Salami

[Kuchen & Gebäck](#)[Schnelle Küche](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:**     

Beide Kuvertüren und Kuchenglasur mit einem breiten Messer hacken. Mit dem Lebkuchengewürz in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und zerdrücken. Amaretti grob zerkleinern. Nüsse und Mandeln grob hacken. Weiße Schokolade in kleine Würfel schneiden.

Geschmolzene Schokoladenmischung mit Butterkeksen, Amaretti, Nüssen, Mandeln und weißer Schokolade vermischen. Masse 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.

1 Bogen Backpapier (40 x 30 cm) auf ein ebenso großes Stück Alufolie legen. Schokomasse als Streifen darauf verteilen und fest zu einer Wurst einrollen. Im Kühlschrank mind. 5 Stunden durchkühlen lassen.

**ZUTATEN** 

100 g Kuvertüre Zartbitter

50 g Kuvertüre Vollmilch

75 g Vollmilch
Kuchenglasur

2 TL Lebkuchengewürz

80 g Butterkekse

30 g Amaretti, (ital.
Mandelmakronen)

50 g Haselnusskerne

50 g Mandeln

50 g weiße Schokolade

4 EL Puderzucker