

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 zer- drücken. Amaretti grob zerkleinern. Nüsse und Man- deln grob hacken. Weiße Schokolade in kleine Würfel schneiden.

Geschmolzene Schokoladenmischung mit Butterkekse, 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