



## Süßes Dessert aus Kanada



### Rezeptinfo

#### Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 2 Std. Kühlzeit

pro Portion: 730 kJ, 174 kcal, 17,4 g Kohlenhydrate, 2,1 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 26,6 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

### Zubereitung

Kennt du schon Nanaimo Bars? Falls nicht, solltest du die kleinen Schoko-Schnitten ganz schnell probieren! Nanaimo Bars kommen ursprünglich aus Kanada und sind dort ein ganz beliebtes Dessert. Die kleinen Schnitten bestehen aus einem knusprigen Kokos-Keks-Boden, einer süßen Sahnefüllung und einer Schokoladenschicht. Hört sich super an, oder? Probier's direkt aus!

#### Step 1:

Für den Boden die Kekse in einem Universalzerkleinerer mittelfein mixen. Dann 100 g Butter, den Zucker und das Kakaopulver in einem Wasserbad schmelzen lassen. Wenn alles verbunden ist, schlägst du das Ei dazu und rührst so lange, bis die Masse eindickt. Nun die Kekse, Kokosflocken, die Walnüsse und eine Prise Salz unterrühren und den Teig in eine rechteckige, mit Backpapier ausgelegte Form drücken und kalt stellen.

#### Step 2:

Nun 80 g Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker mit dem Rührbesen des Handrührgeräts dick cremig aufschlagen, dann die Sahne dazu geben und kurz weiter schlagen. Die Masse auf die unterste Schicht streichen und in den Froster stellen.

#### Step 3:

Dann die Schokolade grob hacken und zusammen mit der restlichen Butter über dem Wasserbad schmelzen und danach wieder leicht abkühlen lassen.

#### Step 4:

Die noch flüssige Schokolade auf die helle Creme geben und alles im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.

### Zutaten

#### Menge

150 g	Butterkekse
200 g	weiche Butter
60 g	Zucker
4 EL	Kakaopulver
1	Ei
100 g	Kokosflocken
50 g	gehackte Walnüsse
1 Prise	Salz
180 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
4 EL	Sahne
200 g	Zartbitterkuvertüre