



Süße Schoko-Salami mit Mandeln & Butterkeksen



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 7535 kJ, 1799 kcal, 192 g Kohlenhydrate, 39,0 g Eiweiß, 108 g Fett, 141 mg Cholesterin, 24,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

Zutaten

Menge

50 g	Haselnüsse
100 g	Mandeln
350 g	Zartbitterkuvertüre
70 g	Butterkekse
1	unbehandelte Orange
	Zimt
3 EL	Puderzucker
	dickes Garn
110 g	Butter

Zubereitung

Suchst du noch nach dem perfekten Weihnachtsgeschenk? Wie wäre es denn mal mit etwas Selbstgemachten aus der Küche? Unsere Schokosalami ist garantiert das perfekte Geschenk für alle Schokoliebhaber! Die Schokosalami ist ganz einfach zubereitet. Zuerst schmilzt du die Schokolade und vermengst diese mit gehackten Mandeln, Butterkeksen und Haselnüssen. Die Masse lässt du dann einfach abkühlen und formst daraus eine Salami. Die Schoko-Salami kannst du dann noch in etwas Puderzucker wälzen und mit einer roten Schnur umwickeln. Unsere Schoko-Salami sieht einer echten Salami zum Verwechseln ähnlich und schmeckt wirklich super lecker! Mache unsere Schoko-Salami unbedingt einmal selber nach und überrasche deine Liebsten mit diesem süßen Geschenk!

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Haselnüsse und die Mandeln auf ein Blech geben und im Ofen für ca. 10 Minuten rösten. In der Zwischenzeit die dunkle Schokolade hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokolade lässt du anschließend leicht abkühlen.

Step 2:

Die Kekse und die Nüsse hackst du ungleichmäßig. Dann die Butterschokolade mit den Nüssen und den Keksen vermengen und mit Zimt und ein wenig Orangenabrieb würzen. Die Masse kannst du nun für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Step 3:

Danach kannst du jeweils die Hälfte der Schokoladenmasse länglich auf einem langen Stück Frischhaltefolie ausbreiten und daraus eine ca. 25 cm lange Wurst formen. Die Wurst gut einwickeln und an den Enden fest zudrehen. Nochmals für mindestens eine Stunde kühlen.

Step 4:

Zum Schluss wälzt du die Rolle in Puderzucker und umwickelst sie mit Garn, sodass es wie eine Salami aussieht.