

Schokoladen-Keks-Riegel

Knusprige, selbstgemachte Schoko-Riegel mit Erdnusscreme und Zimt, sind eine einfache Variante des beliebten Kalter-Hund-Rezeptes.

etwa 26 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 26 x 14,5 cm):

Frischhaltefolie

Schoko-Keks-Creme:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

50 g Erdnusscreme

50 g Butter

150 g Butterkekse

etwa 1 TL gemahlener Zimt

Wie mache ich Schokoladenriegel mit Keksen?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken. Auflaufform leicht fetten und mit Frischhaltefolie auslegen.

2 Schoko-Keks-Creme zubereiten:

Butter und Erdnusscreme in einem Topf unter Rühren schmelzen. Topf vom Herd nehmen. Gehackte Kuvertüre zugeben und so lange rühren, bis die ganze Kuvertüre geschmolzen ist. Eventuell den Topf zwischendurch noch einmal kurz auf den Herd stellen. Butterkekse in die Kuvertüre bröseln und Zimt zugeben. Alles vorsichtig verrühren, bis alle Kekse mit Schokolade überzogen sind.

3 Schokoladen-Keks-Masse in der Auflaufform gleichmäßig verstreichen und die Form einmal leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen, damit sich die Oberfläche etwas glättet. Form am besten über Nacht an einen kühlen Ort stellen, damit die Creme schnittfest wird. **Hinweis:** Wird die Form in den Kühlschrank gestellt, diese etwa 30 Min. vor dem Schneiden herausholen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Schokoladenplatte vorsichtig auf ein Schneidebrett stürzen. Folie abziehen und zurückstürzen. Platte einmal der Länge nach durchschneiden und dann etwa 1,5 cm breite Schokoladen-Keks-Riegel schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Noch knuspriger werden die Schokoladen-Keks-Riegel mit stückiger Erdnusscreme.
- Anstelle der Butterkekse können auch Spekulatius verwendet werden.
- In kleine Plätzchen-Tütchen verpackt, ergeben die Riegel wunderbare Geschenke aus der Küche.

