

# Schokoriegel

Bestes Schokoriegel Rezept. So schnell und einfach Schokoriegel selber machen, verfeinert mit Keksen, Erdnussbutter und Zimt.

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 Erdnussbutter creamy

50 g Butter

150 g Butterkekse

etwa 1 gestr. TL gemahlener Zimt

## Wie mache ich Schokoriegel?:

### 1 Vorbereiten:

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

### 2 Schoko-Keks-Creme zubereiten:

Butter und Erdnussbutter 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 Schokoriegel schneiden.

#### Tipps aus der Versuchsküche

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

