

# Süße Schoko-Salami

Süße Schokoladen-Salami mit Nüssen und Keksen. Ein köstliches Geschenk aus der Küche, schnell und einfach ganz ohne Backen zubereitet!

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Kokosfett  
100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter  
30 g Dr. Oetker Kakao  
30 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
1 Msp. Salz  
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
125 g Dr. Oetker Crème double  
200 g Butterkekse  
50 g Haselnüsse (ohne Haut)  
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

### Zum Wälzen:

Puderzucker

Wie bereite ich eine süße Schoko-Salami zu?:

## 1 Vorbereiten:

Kokosfett zerkleinern.

## 2 Zubereiten:

Kokosfett mit Kuvertüre, Kakao, Puderzucker, Finesse, Salz und Rum-Aroma in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis alles miteinander verbunden ist. Nach und nach vorsichtig Crème double mit einem Schneebesen einrühren und die Masse etwa 45 Min. stehen lassen. Danach mit dem Schneebesen durchrühren, bis eine glänzende Masse entsteht.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Butterkekse in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Haselnüsse grob hacken. Gehackte Nüsse und Pistazien zu den zerkleinerten Keksen dazugeben. Fett-Kakao-Masse unterrühren. Die Masse auf 3 Stücke Frischhaltefolie verteilen, dass jedes Salamistück etwa 15 cm lang ist. Die Frischhaltefolie darüberklappen und die Keksmasse stramm wie eine "Wurst" einrollen. Die Enden zudrehen. Diese Rollen in Alufolie fest einwickeln und mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

4 **Verzieren:**

Die Folien vor dem Servieren entfernen und die Rolle in wenig Puderzucker wälzen. Die süße Schoko-Salami dann in Scheiben schneiden.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Dieser "Kalte Hund" in rund lässt sich etwa 2 Wochen kühl aufbewahren.
- Die süße Schoko-Salami kann auch ohne Rum-Aroma zubereitet werden.
- Statt Haselnüsse können Sie auch Mandeln verwenden.
- Diese süße Schoko-Salami ist ein schönes selbstgemachtes Mitbringsel z.B zum Geburtstag oder auch zu Weihnachten.

