

Kühlschranksuchen

Zutaten:

- 450 g Weizenvollkornkekse
- 150 g Butter
- 500 g dunkle Schokolade, in Stücke gebrochen
- 2 EL heller Zuckerrohrsirup
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandeln, gehackt

Küchengeräte

- Nudelholz
- Folienbeutel
- Rührschüssel
- Topf
- Holzlöffel
- Backform
- Backpapier
- Kartoffelstampfer
- Messer
- Schneidebrett

1. Schritt: Fülle die Kekse in einem Folienbeutel und schlage mit dem Nudelholz darauf. Die Stücke sollten aber nicht zu klein werden.

2. Schritt Gib Butter, Schokolade und Sirup in eine Schüssel. Setze sie auf einen Topf mit köchelndem Wasser und rühre, bis eine glänzende glatte Masse entstanden ist. Nimm die Schüssel vom Herd.

3. Schritt: Wenn die Schüssel nur noch handwarm ist, rührst du Kekse, Rosinen und Mandeln unter die Schokomasse. Achte darauf, dass alle Zutaten sorgfältig vermischt werden. Lege die Form mit Backpapier aus.

4. Schritt: Drücke die Mischung mit einem Kartoffelstampfer in die Form. Stelle sie in den Kühlschrank, bis sie fest ist. Dann schneidest du sie in 24 Stücke. Wenn du willst, kannst du ein paar Stücke in ein Gefrierbehälter einfrieren und einige Monate aufbewahren.