

Schoko-Recycling

Die Feiertage sind längst vorbei, doch in vielen Küchenschränken türmen sich immer noch zahlreiche Schoko-Nikoläuse und -Weihnachtsmänner. Auch die letzten Plätzchen finden oft keine Abnehmer mehr. Doch Schokoladen- und Plätzchenreste lassen sich prima verwerten.



Schoko-Crossies mit rosa Pfeffer und Meersalz

Zutaten

200 g Schokolade
100 g Cornflakes (ungesüßt)
rosa Pfeffer, Meersalz

Zubereitung

- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Die heiße Schokolade zu den Cornflakes geben und alles gut umrühren.
- Mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Häufchen geben.
- Mit Meersalz oder rosa Pfeffer bestreuen und abkühlen lassen.

Das Rezept lässt sich beliebig abwandeln. Man kann entweder weiße, dunkle oder Vollmilchschokolade verwenden. Die Cornflakes können ganz oder teils durch gehackte Nüsse, Mandeln oder Puffreis ersetzt werden. Auch bei den Gewürzen kann man variieren und zum Beispiel Zimt, Chili oder Ingwer nehmen. Der Phantasie und Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.



Schokosalami

Zutaten

250 g Schokolade (davon mindestens
150 g dunkle Schokolade)
200 g Kekse
(Spekulatius, Butterplätzchen ...)
120 g Butter
50 g Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse,
Mandeln ...)
50 g Trockenfrüchte
(Rosinen, Aprikosen, ...)
80 ml Milch
Puderzucker

Zubereitung

- Die Nüsse kurz in einer Pfanne oder im Backofen bei 180°C etwa 8 Minuten rösten.
- Die abgekühlten Nüsse gegebenenfalls durch Reiben zwischen den Händen schälen und halbieren.
- Die Kekse in kleine Stücke (etwa 1,5 cm) brechen.
- Die Früchte in kleine Stücke schneiden.
- Schokolade, Milch und Butter in einem Topf im Wasserbad erwärmen bis alles geschmolzen ist.
- Nun alle Zutaten (Kekse, Nüsse, Früchte und Schokomasse) miteinander verrühren.
- Die Mischung im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen.
- Die abgekühlte Masse auf einem Stück Klarsichtfolie längs verteilen und zu einer Wurst formen. Die Folie wie ein Bonbon einwickeln und die Wurst mindestens zwei Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Küchengarn umwickeln.

Die Salami schmeckt am besten gekühlt und sollte auch im Kühlschrank (maximal 3-4 Tage) aufbewahrt werden.

Zusammengestellt vom: **Cheryl Cadamuro**
Fotos: **Jeia Scholtus**



Jeia Scholtus

„REGIONAL und SAISONAL“ ist das Motto von Mypickedfood.lu. Mit Zutaten aus dem eigenen Garten, der freien Natur oder von lokalen Betrieben zaubert Jeia zu jeder Jahreszeit passende Rezepte. Von der Vorspeise bis zur Hauptspeise sowie tolle Geschenkideen aus dem Garten und Ideen zur Resteverwertung; auf Mypickedfood.lu ist für jeden Geschmack etwas dabei. www.mypickedfood.lu

KOCHEN IST IHRE LEIDENSCHAFT?

Schicken Sie Ihre besten Rezepte (Text u. Foto) an cheryl.cadamuro@revue.lu

und erhalten Sie als Belohnung

ein **revue-Kochbuch** Ihrer Wahl (Band 2, 3 oder 4).

