Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Schokoladenwurst

weitere Zutaten
Für die Verwertung von überschüssiger Schokolade (z.B. Schoko-Nikoläuse, Schoko-Osterhasen) und übrig gebliebenen (harten) Keksen
Kalte Süßspeisen und Desserts
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Schokolade (idealerweise Milch- und Zartbitterschokolade gemischt)
- 50 g Butter oder Margarine
- 100 g gemischte Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien...)
- 100 g harte Kekse (z.B. Cantuccini)
- Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Schokolade zerkleinern und mit Butter oder Margarine im Wasserbad langsam schmelzen. Nüsse grob hacken. Kekse zerbröseln, mit den Nüssen vermischen und beides zur Schokolade geben. Lebkuchengewürz hinzufügen. Die Masse kalt stellen, bis sie sich gut formen lässt, und zu einer dicken Wurst rollen. In Butterpapier einrollen und rund 4 Stunden lang kalt stellen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

Zeitaufwand: rund 30 Minuten plus Zeit fürs Kaltstellen

Tipp:

Wird die Schokoladenwurst erst zu einem späteren Zeitpunkt gegessen, ist es besser, sie in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank aufzubewahren.

Vegane Variante:

Für vegane Schokoladenwurst verwendet man ausschließlich Zartbitterschokolade ohne Milchpulver, rein pflanzliche Margarine (anstelle von Butter) und vegane Kekse.