



ORF extra

Salame al cioccolato - Schokosalami

Für dieses einfache, aber geniale Rezept danken wir Noemi, die uns in der WG oft mit dieser Schokosalami beglückt hat. Wenn sie mit einer großen Packung Butterkekse, einem Holzbrett und einem Nudelholz am Esstisch im Wohnzimmer stand, wussten wir schon, worauf wir uns freuen konnten. Viva Casa Garibaldi!

Für 2 Salami à 15 cm

250 g Kekse (z. B. Butterkekse)
125 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
50 g ungesüßtes Kakaopulver

Optional:

Puderzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Die Kekse grob zerkleinern. Butter, Zucker, Ei und Eigelb zu einer homogenen Masse vermengen, den Kakao sieben und einarbeiten. Zum Schluss die Keksbrösel untermischen.
2. Die fertige Masse zu zwei etwa 15 cm langen Würsten formen, in Alufolie wickeln und kühlen.
3. Vor dem Servieren in Puderzucker wälzen und in dicke Scheiben schneiden.