

Kuchen am Stiel

Für ca. 10 Stück:

100g	Butterkekse
150g	Schokoladenkekse
40g	Butter
2 EL	Konfitüre, z.B. Orange

Zum Verfeinern:

Verschiedene Kuvertüren, Kokosflocken, Kakaopulver, gehackte Pistazien oder gemahlene Nüsse

Die Kekse mit einer Küchenmaschine fein zermahlen, die Butter und die Konfitüre untermengen, in ca. 25g schwere Kugeln formen und für ca. 30 Minuten einfrieren. Danach auf Spieße oder Bonbonstiele stecken. Entweder in geschmolzener weißer oder dunkler Kuvertüre tunken und im Kühlschrank auskühlen lassen, oder in gemahlene Nüssen, Kokosflocken oder Kakao wälzen.

Tipp: Zum Servieren Schalen mit Salz oder Zucker füllen und die Stiele hineinstecken.