

# Schokoladenwurst



Du brauchst:

- 100gr Butter
  - 125gr Zucker
  - 2 Eier
  - 4 Eßlöffel Kakao
  - eine Packung Butterkekse
  - evt. Bunte Streusel
  - eine Schüssel, Rührlöffel oder ähnliches, eine Tüte, Alu-Folie
- 
- Als erstes muss die Butter im Topf geschmolzen werden (mithilfe deiner Eltern 😊). Dann muss sie etwas abkühlen (darf aber nicht fest werden) und kann in die Schüssel umgefüllt werden.
  - Dann rührst du den Zucker, die Eier und den Kakao unter die Butter.
  - Die Butterkekse kommen in die Tüte und werden ganz klein geklopft.
  - Dann werden die zerkleinerten Kekskrümmel mit der Creme vermischt.
  - Aus der Masse kannst du jetzt mehrere „Wurstrollen“ formen, je nachdem, wie groß du sie machen möchtest. Wenn du magst, kannst du die „Würstchen“ noch in bunte Streusel wälzen.
  - Die Schokoladenwürstchen müssen nun in Alu-Folie eingerollt und im Kühlschrank etwas fester werden.



**Guten Appetit!**