Mini Kalter Hund am Stiel

Zutaten

- 180 g Mini-Butterkekse (Leibnizer)
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 25 g Kokosfett
- 25 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

- Bunte Streusel
- Holzspieß

Arbeitszeit:	ca. 35 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Bringe die Kuvertüre, mit der Sahne, dem Kokosfett und dem Vanillezucker in einem Topf im Warmwasserbad zum Schmelzen. Lass die Mischung dann etwas abkühlen, bis sie etwas fester geworden ist.
2. Verteile Butterkekse auf einem mit Backpapier belegten Backblech.
3. Fülle die Schokocreme in einen Spritzbeutel und spritze kleine Kleckse auf die Kekse.
4. Lege den Holzspieß und anschließend einen Butterkeks darauf.
5. Spritze nun einen Klecks Schokocreme auf den oberen Keks und lege wieder einen Butterkeks obendrauf.
6. Spritze auch auf diesen Keks wieder einen Klecks Schokocreme. Streue dann die bunten Streusel darüber.
7. Lass sie 30 Minuten im Kühlschrank festwerden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.