

## Süße Wurst

### Zutaten für 3 süße Würste

#### Für den Teig

- 400 g Butterkekse (2 Packungen)
- 400 ml gezuckerte Kondensmilch (z.B. 1 Dose Milchmädchen)
- 100 g Butter (weich)
- 100 g Walnüsse
- 3 EL Kakaopulver



#### Für die Deko

- Puderzucker

**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten

**Ruhezeit:**

1 Stunde

#### Zubereitung:

1. Hacke die Walnüsse grob klein.
2. Brich die Butterkekse in kleine Stücke.
3. Gib die gehackten Nüsse, die Kekskrümel, den Backkakao, die weiche Butter und die gezuckerte Kondensmilch in eine Schüssel. Verknete alles miteinander.
4. Teile den Teig in 3 Teile. Nimm ein Stück Frischhaltefolie und lege 1/3 des Teiges darauf. Forme ihn zu einer Wurst. Wickel die süße Wurst in Frischhaltefolie ein und lege sie in den Kühlschrank. Verfahre genauso mit dem restlichen Teig.
5. Sobald die Wurst abgekühlt ist, entfernst du die Frischhaltefolie und rollst sie in Puderzucker. So erhält sie die Optik einer Salami.

6. Wickel sie anschließend in Butterbrotpapier und verziere sie mit einer Schleife. So ist die Schokowurst eine tolle Geschenkidee.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

