

Kekseverwertung



Zutaten

restliche Backzutaten und Kekse

Zubereitung

Kekse zu trocken, bröslig, hart, zerbröckelt usw. - nicht wegwerfen! Sondern alles in den Mixtopf geben, dazu Restln der Schokoglasur oder Kuverture, oder 1 Tafel Schokolade in Stücken, gemahlene Nüsse oder Mandeln, Marzipan, Rosinen ... einfach alles, was euch übrig geblieben ist.

Alles zusammen im Mixtopf auf Stufe 6 zerkleinern, Rum, Amaretto oder Likör (Eierlikör, Karamelllikör, Sahne-Whisky-Likör, ganz nach dem eigenen Geschmack) zugeben, event. noch Vanillezucker, Zitronenzucker, Zimt, Lebkuchengewürz usw. und zu geschmeidigem Teig verarbeiten.

Daraus kleine Kugeln drehen und in einer Schüssel mit Kokosflocken oder Kakao oder Schokostreuseln usw. schwenken, in kleine Papierförmchen setzen und fertig ist deine eigene Kreation.

Tipp: Falls ihr Sahne oder Butter dazuknetet, bitte im Kühlschrank aufbewahren!