

# Schokowürfel

## Zutaten:

2 Eier  
1/4 kg Staubzucker  
3 Rippen Schokolade (ca 8 dag)  
1/4 kg Kokosfett  
2 El Kakao  
1/8 kg Rosinen  
1 Pkt Butterkekse  
3 El Rum  
ev. 2 Backoblaten

## Zubereitung:

Schokolade und Kokosfett gemeinsam zerlassen.

Eier und Zucker abreiben und das Schoko-Fettgemisch einrühren.

Kakao, Rosinen, Rum und die klein zerstückelten Kekse darunter mischen, und auf 2 Oblaten aufstreichen.

Kalt stellen und anschließend in Würfel schneiden.

## Tipp:

Anstatt auf Oblaten kann man die Masse auch auf Alufolie streichen, nach dem Erhärten stürzen, Alufolie abziehen und in Würfel schneiden.

Wer gerne alles geordnet hat, kann die Kekse ganz lassen und abwechselnd mit der Schokomasse in eine niedere Form (z.B. Silikonform) schichten. Gut kühlen, anschließend stürzen und in Würfel schneiden.