

Nanaimo Bars

aus dem Buch „Backen“ von Cynthia Barcomi (erschieden bei Mosaik bei Goldmann)

Zutaten

für 24 Stück (in einer 23 cm x 23 cm-Backform)

Teig

200 g Zwieback, fein gemahlen

80 g Kokosraspel

50 g Walnüsse, fein gehackt

125 g Butter, zerlassen

50 g Zartbitterschokolade, zerbröckelt

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillearoma

1 Ei, leicht verschlagen

Füllung

60 g weiche Butter

3 EL Sahne

200 g Puderzucker, gesiebt

Glasur

130 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

Zubereitung

1. Zwieback, Kokosraspel und Walnüsse vermischen. Die Butter zerlassen, dann die Schokolade zugeben, bis sie schmilzt, gefolgt von Zucker und Vanille-Aroma. Diese Zutaten und das Ei zur Zwieback-Kokosnuss-Mischung geben und gut verrühren. Die Mischung in die Backform pressen. Etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Alle Zutaten für die Füllung mischen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Auf dem gekühlten Boden verstreichen. Erneut für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Schokolade für die Glasur schmelzen und mit einem Messer über der gekühlten Füllung verteilen. Eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen, bevor Sie das Ganze in Schnittchen aufschneiden.