



## Schokoladen Triffin – Schottischer Krümelkuchen

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten  
**Kühlzeit:** mind. 2 Stunden

**Zutaten für ca. 16 Stück:**

375 g Vollkorn-Butterkekse  
200 g Butter  
75 g Ahornsirup  
40 g Kakaopulver  
40 g Puderzucker  
140 g Rosinen  
300 g Vollmilchschokolade



**Zubereitung:**

1. Eine quadratische Form (ca. 20x20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Butterkekse in einen verschließbaren Beutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Kekskrümel sollten größtenteils klein sein, ein paar größere Stücke können jedoch dabei sein. Dann die Krümel in eine große Schale geben.
3. Die Butter mit dem Ahornsirup, Kakaopulver und Puderzucker in einen kleinen Topf geben. Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen.
4. Die Flüssigkeit mit den Rosinen zu den Kekskrümeln geben und sehr gründlich miteinander vermengen. Die Masse in die vorbereitete Form geben und zu einem glatten Boden verstreichen und drücken.
5. Die Schokolade über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen und über den Boden gießen. Glattstreichen, damit eine gleichmäßige Schicht entsteht. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Den Triffin vor dem Anschneiden auf Zimmertemperatur kommen lassen, damit die Schokoladenschicht nicht reißt.

**Tipp:**

Statt über einem Wasserbad kann die Schokolade auch vorsichtig in 30 Sekunden-Schritten in der Mikrowelle geschmolzen werden, dazwischen umrühren.