

Kalter Hund ohne Ei

Superleckerer Kalter Hund ohne Ei und Palmfett. Kalte Schnauze, der klassische Schoko-Butterkekskuchen ohne Backen, lässt sich toll vorbereiten und zergeht auf der Zunge!

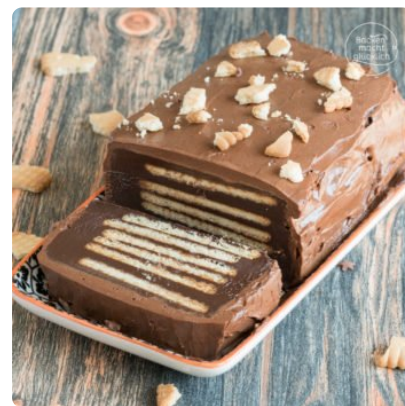
Vorbereitung
20 Min.

Wartezeit
2 Stdn.

Menge: 1 Kastenform (22-25 cm)

Zutaten

- 300 Gramm Zartbitterkuvertüre
- 200 Gramm Vollmilch-Kuvertüre
- 150 Gramm [Butter](#)
- 200 Gramm Sahne
- 300 Gramm [Butterkekse](#)



★★★★★
4.09 von 49 Bewertungen

Zubereitung

1. Die Kuvertüre mit der Butter im Wasserbad langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne gut unterrühren.
2. Eine kleine Kastenform mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen. Etwas Schokoladenmasse hineingießen, sodass der Boden bedeckt ist. Eine Lage Butterkekse darauf verteilen. Mit etwas Schokomasse bedecken, wieder eine Lage Butterkekse verteilen. So weiter verfahren, bis die Schokomasse aufgebraucht ist. Die letzte bzw. obere Schicht sollte Schokoladencreme sein.
3. Kalten Hund mindestens 2 Stunden kühlstellen. Mithilfe des Papiers oder der Folie aus der Form nehmen oder stürzen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und sofort servieren.

Anmerkungen

- Der Kalte Hund kann gut vorbereitet werden und hält sich einige Tage im Kühlschrank.
- Wer mag, verziert ihn mit einer dünnen Schicht Ganache (nach dem Rezept zB [von diesen Cupcakes](#)).
- Aus der Masse lässt sich auch Schokoladensalami herstellen. Dafür die Butterkekse in kleine Stücke brechen und unter die Schokocreme heben. Eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen, damit die Masse etwas fester wird. Backpapier, Alufolie oder aufgeschnittenen Gefrierbeutel leicht einölen. Die Schoko-Keks-Masse zu zwei länglichen Salami-Würsten formen und fest einwickeln. An den Rändern festdrehen wie bei einem Riesenbonbon. Im Kühlschrank fest werden lassen.



Zurück zum (Online) Rezept?

Scanne einfach diesen QR Code mit deinem Smartphone, und du kommst zurück zum Rezept. Hier findest du weitere Tipps und Kommentare zum besten Gelingen.

Und wenn du das Rezept gebacken hast, schreib mir doch einen Kommentar, wie es dir geschmeckt hat.

