

Hier und heute



„Kalter Hund“ mit viel Schokolade

Chocolatier Michael Nieten macht „Kalter Hund“ oder auch „kalte Schnauze“. Einen echten Klassiker, der derzeit wieder beliebt wird. Er erinnert viele an die Kindheit und ist noch dazu ein völlig unkomplizierter Kuchen.

Der „Kalte Hund“ heißt übrigens so, weil ganz viel Schokolade und Kokosfett reinkommen und der dadurch entstehende schwarze Glanz an eine kalte Hundeschnauze erinnert.

Das Rezept

(von Michael Nieten für eine Kastenform 30x11 cm)

Zutaten für die Schokoladenganache

- 220 g flüssige Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 165 g Kokosfett
- 270 g Vollmilchschokolade
- 270 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Sahne, Salz, ausgekratzte Vanilleschote und Kokosfett zusammen aufkochen. Vollmilch- und Zartbitterschokolade klein hacken, in eine Schüssel geben und die kochende Flüssigkeit auf die Schokolade gießen. Alles mit einem Mixstab glatrühren (homogenisieren).

Weitere Zutaten

- 250g Butterkekse (1,5 Pakete)

Alternativ Butterkekse selbst backen

Das Rezept

Zutaten Buttermürbeteig 1:2:3

- 80 g Zucker
- 160 g Butter
- Salz
- Vanille (aus der Vanilleschote s.o.)
- 240g Mehl

Zubereitung

Zucker, Butter, Salz und Vanille miteinander verkneten. Dann das Mehl einarbeiten bis ein glatter Teig entsteht. Etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den gekühlten Teig mit einem Rollholz und Ausrollhilfen auf ca. 2,5 mm dick auf Backblechgröße (30x36 cm) ausrollen. Mit einem gezackten Pizzaroller dann Kekse von 5x6 cm zurechtschneiden und mit einer Gabel einstechen, wie typisch für Butterkekse. Bei 210°C ca. zehn Minuten backen und direkt nochmals mit dem Pizzaroller nachschneiden.

Fertigstellen „Kalter Hund“

Hier und heute



Kastenform mit Backpapier auslegen, am besten vorher fetten, damit das Papier nicht rutscht. Nun die Kekse und die Ganache abwechselnd schichten.

Zuerst ca. fünf Esslöffel Ganache in die Form geben und verteilen.

Nun Butterkekse einlegen, an den Seiten einen kleinen Rand lassen, evtl. die Kekse brechen. Jetzt wieder Ganache so das die Kekse bedeckt sind.

Solange wiederholen (fünf- bis sechsmal) bis Ganache und Kekse verarbeitet sind.

Wichtig: Mit den Butterkeksen abschließen.

„Kalten Hund“ am besten über Nacht kaltstellen, damit die Creme fest werden kann.

Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, (evtl. Form kurz von außen anwärmen machen, zum Beispiel mit einem Fön). Das Backpapier entfernen.

Mit einen scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und genießen.