

## Informationen zur Sendung vom 25.08.2023

### Kalter Hund oder kalte Schnauze

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (für eine ca. 30 cm lange Form)

2 Eier  
150 g Puderzucker  
Vanillezucker  
150 g Bitterschokolade mit 80 %  
Kakaoanteil  
250 g Kokosfett  
2 cl Rum  
200 g Butterkekse

#### Zubereitung

Die Schokolade in eine Metallschüssel bröckeln. Das Kokosfett in Stücke schneiden und zur Schokolade geben. Beides auf einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Die Schüssel kurz zur Seite stellen.

Das Wasserbad wieder auf die Herdplatte ziehen und nun die beiden Eier mit Zucker, Rum und Vanillezucker in einer weiteren Metallschüssel sorgfältig aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und Kokosfett zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Eine Kastenform mit einem passenden Bogen Pergamentpapier auskleiden. Auf den Boden der Form eine Lage Butterkekse legen. Etwas Schokomasse auftragen und diese wiederum mit Keksen bedecken. Lage für Lage abwechselnd Schokomasse und Kekse schichten, bis alles verbraucht ist. Zuletzt mit einer Schokoschicht abschließen – das sieht besser aus. Das Papier übereinander schlagen und mit einem Gegenstand beschweren. So bleiben die Kekse unten. Die Form über Nacht in den Kühlschrank stellen. Wenn das Backpapier vor dem Servieren zu sehr anhaftet, den Kekskuchen etwas Raumtemperatur annehmen lassen.

#### Anrichten

Den Kalten Hund aus der Form lösen und in daumendicke Stücke schneiden. Das gelingt am besten mit einem Messer, das man immer wieder in heißes Wasser taucht und die Klinge abtrocknet, bevor geschnitten wird. Je nach Anlass die Stücke in Muffin-Papier-Manschetten anrichten. So lassen sie sich ohne Teller und Besteck problemlos verzehren.

## Informationen zur Sendung vom 25.08.2023

### Kalter Hund oder kalte Schnauze

Von Ulla Scholz

### Ullas Küchentipps

#### Der Einkauf

Die beiden Bio-Eier kosten circa 0,60 Euro. Für Puderzucker werden 0,50 Euro und für ein Päckchen Vanillezucker 1,30 Euro angesetzt.

Die Schokolade mit Fair-Trade-Siegel fließt pro 100 g mit 0,99 Euro als Supermarkteigenmarke in die Berechnung mit ein. Für 250 g Kokosfett habe ich 2,39 Euro und für die 200 g Butterkekse 1,89 Euro bezahlt. Der Rum kommt mit 0,50 Euro dazu.

**Pro Portion: ca. 1,00 Euro**

#### Kalter Hund mit rohem Ei

Die Eier, die verwendet werden, sollten frisch sein. Wer sicher sein will, dass gesundheitsschädliche Keime, die in Eiern enthalten sein können, sollte sie bei 70 Grad – circa 10 Minuten lang – aufschlagen. Gut gelingt so etwas in einer kochenden Küchenmaschine. Wenn Sie auf einem Wasserbad mit dem Schneebesen aufgeschlagen, sind etwas Geduld und ein Thermometer gefragt.

#### Kalter Hund ohne Ei

Es ist auch möglich, den kalten Hund nur mit Kokosfett und Schokolade herzustellen. Dann wird die Masse etwas fester und kompakter. Kokosfett lässt sich auch durch Butter austauschen. Mit Butter wird die Schokomasse weicher – hier immer gut kühlen.

#### Kalten Hund in Portionen teilen

Hin und wieder brechen die Scheiben beim Schneiden auseinander. Das liegt daran, dass die Butterkekse sehr knusprig sind. Da hilft es, wenn die Butterkekse nicht sofort aus der Packung verwendet werden, sondern 1 – 2 Tage unbedeckt in einer Schüssel lagern. Sie nehmen die Luftfeuchtigkeit der Umgebung auf und werden weicher. Allerdings schmeckt mir der Kekskuchen am besten, wenn er schön mürbe ist. Für einen sauberen Schnitt sorgt in dem Fall ein Messer, das immer wieder in heißes Wasser getaucht wird.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz**