

3 Rezepte Kalte Schnauze ohne Palmin (Cocosfett).

kalter hund 1

Zutaten für ca. 12 Stücke:

120	g	Butter
120	g	Puderzucker
2	Eßl.	Kakaopulver
1	Eßl.	lösliches Kaffeepulver
200	g	Zartbitterschokolade
15	Scheiben	Weizenknäcke
40	g	gehobelte Mandeln

Zubereitung:

1. Weiche Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Kakaound Kaffeepulver zufügen und alles schmelzen, zur Masse geben und alles nochmals gut verrühren.
2. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Boden dicht mit Knäckebratscheiben belegen. Ein Viertel der Schokoladencreme darauf verteilen, beide Schichten noch zweimal einfüllen. Dann das letzte Viertel der Schokoladencreme mit Mandeln verrühren und ebenfalls in die Form geben, mit restlichem Knäcke abdecken. Kuchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
Zubereitungszeit/ Arbeitszeit ca.45 Minuten (ohne Wartezeit).

Kalter Hund 2

Zutaten für 16 Stücke:

100	g	Zartbitter-Schokolade
125	g	Butter
75	g	Puderzucker
40	g	gehackte Mandeln
2	EL	Raspelschokolade
1	Pck.	Butterkekse

Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken. Mit Butter in einer großen Schüssel über ei-nem heißem Wasserbad schmelzen. Ab und zu umrühren. Puderzucker, Mandeln und die Raspelschokolade unter die Schokobutter rühren. Eine ca. 20 cm lange Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.
Kekse und Schokomasse lagenweise in die Form schichten und kurz er-starren lassen. Mit einer Lage Kekse schließen. Kuchen ca. 3 Stunde kalt stellen. Dann stürzen und die Folie abziehen.
Zum Schneiden das Messer in heißes Wasser tauchen, damit die Kekse nicht zerbröseln.

Kalter Hund 3

Zutaten :

1/2	kg	Mehl
150	g	Butter
150	g	Zucker
1/2	P.	Backpulver
1	Ei	
200	ml	Sauerrahm oder Milch

Zubereitung :

- von den Zutaten einen glatten Teig kneten und etwas ruhen lassen (ca. 30 Min.)
- Teig in 5 gleiche Teile verteilen und jedes sehr dünn ausrollen (in der Größe eines Backofenblechs)
- den Blech umdrehen und den Teig auf der gefetteten und bemehlten Unterseite im Ofen bei 160 Grad (Umluft) goldgelb backen und so noch 4 mal (zuerst mit einem Gabel mehrmals einstechen)
- die Platten auskühlen lassen

Cremefüllung:

1 l Milch
5 große EL Mehl
250 g Zucker
3 TL Kakaopulver oder 100 g geschmolzene Schokolade
150 g Butter

- Mehl mit dem Zucker und Kakaopulver gut vermischen und etwas Milch dazufügen, dass es eine cremige Masse entsteht
- die Masse in die kochende Milch geben und etwa 10 Minute gut kochen (immer weiter rühren, dass es nicht anbrennt)
- wenn die Creme gut ausgekühlt ist schaumig gerührte Butter unterrühren und in 4 Teile gleichmäßig teilen
- jede Teigplatte mit einem Teil der Creme bestreichen und aufeinander setzen
- die 5. Platte darauf setzen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen (mit Backpapier bedecken und mit mittelschweren Büchern beschweren)
- den fertigen Kuchen kann man mit einer Schokoladenglasur verzieren
- der Kuchen in Quadrate schneiden (ergibt sehr viel und man kann ihn gut einfrieren)