



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Kalter Winter-Weihnachtshund

In den 70ern gab es keinen Kindergeburtstag ohne kalten Hund. Kennt ihr nicht? Das Ganze ist so einfach wie lecker: man schmilzt Schokolade und Fett zusammen und schichtet dann abwechselnd Schokolade und Kekse in eine mit Folie ausgelegte Backform, lässt es erkalten und schneidet das dann in Scheiben.

Heutzutage gibt es ganz viele Schokoladen und Kekse Sorten im Handel, die mit dieser Kombination aus Schokolade und Keksen spielen. Das geht alles auf die Kalten Hunde aus den 70ern zurück.



Wikipedia verfolgt das Rezept sogar bis in die 20er Jahre des letzten Jahrhunderts zurück. Der Name kommt angeblich daher, dass sich die mit Fett vermischte Schokolade beim Anfassen kalt und feucht anfühlt – wie eine Hundenasen eben.

Am besten klappt das Rezept in Silikonformen. Ich versuche ja so wenig wie möglich Müll zu produzieren. Und in der Silikonform kommt man ohne Folie oder Backpapier aus. Wer keine Silikonform hat, muss die Backform mit Papier auslegen. Beschichtetes Butterbrotpapier oder Backpapier eignet sich dafür gut.

Wir machen hier eine weihnachtliche Version. Das Rezept klappt aber genauso gut ohne weihnachtliche Gewürze und mit jeder anderen veganen Schokolade. Anstatt vegane Spekulatius nehmt dann einfach vegane Butterkekse. Die verwendeten Kekse müssen nur relativ dünn sein. Mit dickeren Cookies klappt das nicht. Glutenfrei wird das Rezept, wenn ihr glutenfreie Kekse nehmt. Und auch histaminarm geht, wenn ihr weiße Schokolade ohne Soja auf Reisbasis nehmt.

Bevor ihr mit dem Schichten beginnt, lasst das Fett-Schokoladengemisch etwas abkühlen und schon leicht andicken. Dann rinnt es nicht so und auch die Kekse bleiben besser in der Schokolade.

#### Zutaten für 1 Kastenform

400g weiße Schokolade

250g Kokosfett

80g Puderzucker

½ TL Zimt

½ TL Kardamom

Etwa 30-40 Spekulatius

1. Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Puderzucker, dem Kokosfett und den Gewürzen über dem Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen
2. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Zunächst auf dem Boden eine Lage Schokoladengemisch einfüllen. Darauf dann eine Lage Kekse verteilen. Mit Schokolade übergießen.
3. Immer so weiter schichten. Die letzte Lage sollte ein Abschluss mit Schokolade sein.
4. Das Ganze im Kühlschrank mindestens 1 Stunde auskühlen und fest werden lassen.

