Artikel vom 12.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 02:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kalter-hund

Kalter Hund



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 1 Kastenform circa 24 cm lang):

600 g Kuvertüre

150 g Margarine

150 g Kokosöl

4 EL Backkakaopulver

4 EL Puderzucker

4 EL Kaffeepulver oder Muckefuck

1 Packung Butterkekse

Außerdem:

Kastenform für Kuchen

Frischhaltefolie

Zubereitung:

Einen großen Topf zu maximal ¼ mit Wasser füllen und auf den Herd stellen. Das Wasser zum Sieden bringen. Wer hat eine Metallschüssel nehmen, die in den großen Topf reinpasst. Anderenfalls einen kleinen Topf nehmen und ihn in den größeren stellen. Die Kuvertüre zusammen mit der Margarine und dem Kokosöl in die Metallschüssel oder den kleineren Topf geben. Die Hitze reduzieren und unter rühren die Zutaten schmelzen lassen. Sind die Schokolade und die Fette aufgelöst, kommen das Backkakaopulver, der Puderzucker und das Kaffeepulver in die Schokomischung und werden mit einem Schneebesen verrührt, bis sich alles in der Schokomasse aufgelöst hat. Die Schüssel mit der Schokomischung vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Währenddessen eine Kastenform für Kuchen mit Frischhaltefolie ausschlagen, sodass alle Flächen der Form gut ausgekleidet sind. Nun zuerst die Schokoladenmasse löffelweise in die Kastenform geben, sodass der Boden bedeckt ist. Dann die erste Schicht Butterkekse auf die Schokoschicht geben. Dabei die Kekse gegebenenfalls in Stücke brechen, damit sich diese gleichmäßig auf der Schokoschicht verteilen lassen. So weiter verfahren, dass sich immer eine Schokoschicht mit einer Schicht Butterkekse abwechselt. Zum Schluss sollte eine Schicht Schokoladenmasse obenauf sein, um den Kuchen abzuschließen. Die Kastenform bei Bedarf noch etwas abkühlen lassen, bis sie Raumtemperatur hat. Dann kommt sie für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank, um gut durchzuziehen. Vor dem Anschneiden testen, ob die Schokoschicht vollständig gehärtet ist. Beim Herauslösen aus der Form hilft die Frischhaltefolie: einfach den Kuchen auf einen langen Unterteller umstürzen und die Folie abziehen oder den Kuchen an den Rändern der Frischhaltefolie aus der Kastenform herausheben.

Leonie Jaxy