

Rezept

Einfacher Kalter Hund

Ein Rezept von Einfacher Kalter Hund, am 23.04.2024

Zutaten

50 g Mandeln	50 g Haselnusskerne
125 g Zucker	250 g Bitterschokolade
250 g Butter	ca. 40 g Kakaopulver
evtl. 1 TL Zimtpulver	ca. 150 g Butterkekse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 20 cm Länge (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln und Haselnüsse möglichst gleichmäßig fein hacken. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, mit 25 g Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Dann auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
2. Die Schokolade in Stückchen brechen, die Butter in Würfel schneiden und beides in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Übrigen Zucker, 30 g Kakaopulver und nach Belieben den Zimtiterrühren. Mandeln und Nüsseiterrühren. Die Schokocreame etwas abkühlen lassen.
3. Die Kastenform mit Wasser ausspülen und so mit Frischhaltefolie auslegen, dass die Folie an beiden Seiten etwas übersteht. 2 - 3 EL Schokocreame in der Form verstreichen und mit Butterkeksen bedecken. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, die letzte Schicht sollte aus Keksen bestehen.
4. Den Kuchen mindestens 4 Std. oder am besten über Nacht kalt stellen. Mithilfe der Frischhaltefolie aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Den Kuchen mit dem restlichen Kakaopulver bestäuben und mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.