

Rezept

Kalter Hund mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Kalter Hund mit weißer Schokolade, am 30.04.2025

Zutaten

250 g Kokosfett	400 g weiße Kuvertüre
100 g Puderzucker	Abrieb von 2 Zitronen
150 g Butterkekse	100 g gehackte Pistazien
150 g frische Blaubeeren	150 g frische Himbeeren
50 g frische Johannisbeeren	

Außerdem

Backpapier	Kastenform (ca. 26 cm Länge)
evtl. weiteres Obst und Puderzucker zum Verziern	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kastenform (ca. 26 cm Länge), ergibt ca. 12 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 546 kcal, 41 g F, 5 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Die Beeren waschen und trocknen. Die Pistazien grob hacken.

2. Kokosfett mit Kuvertüre und Puderzucker in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Stetig rühren. Dann den Zitronenabrieb unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

3. Die Butterkekse dazu bröseln, die Pistazien und die Hälfte der Him- und Blaubeeren vorsichtig unterheben.

4. Eine Kastenform von ca. 26 cm Länge mit Backpapier auslegen. Auf den Boden der Form die restlichen Beeren legen. Anschließend mit der Schokoladen-Keks-Fruktmasse bedecken.

5. Die Form für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach den Kalten Hund aus der Form nehmen und ggf. mit weiterem Obst belegen und mit Puderzucker bestäuben.

6. Vorsichtig mit einem scharfen Messer (am besten eignet sich ein Brotmesser) in Scheiben schneiden und sofort servieren.