

Kalter Hund

Zutaten für das Shortbread:

- 125 g weiche Butter
- 50 g brauner Zucker
- 30 g Puderzucker
- 225 g Weizenmehl Typ 405
- 4 Prisen Salz
- 0,5 Schote Vanille

Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten. Der Teig ist zu Beginn etwas krümelig, einfach so lange kneten, bis er Bindung hat. Zwischen zwei Stück Backpapier flach zu einem Rechteck formen, platt drücken und mindestens 60 Minuten abgedeckt kaltstellen.

Ofen auf 140 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig auf eine Dicke von 0,5-0,7cm ausrollen. Falls er zu hart ist, nochmal auf der Arbeitsfläche kneten. Dann ausrollen und austechen oder in Rechtecke schneiden. Übriggebliebenen Teig wieder zusammenkneten und austechen, bis kein Teig mehr übrig ist.

Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen, das Gebäck darauf verteilen und 20-25 Minuten goldgelb backen. Vollständig abkühlen lassen.

Zutaten für den Kalten Hund:

- 150 g Butter
- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 200 ml Sahne
- 350 g Shortbread

Butter und Kuvertüre unter gelegentlichem Rühren über einem Wasserbad schmelzen. Sahne nur ganz leicht erwärmen und unter die Kuvertüre geben. Falls die Masse sich nicht gut verbindet, vorsichtig mit einem Pürierstab vermischen.

Eine Kastenform (24 cm) mit etwas Öl einpinseln und mit Frischhaltefolie auskleiden. Etwas Schokoladen-Masse in die Form geben, sodass der Boden bedeckt ist. Gebäck auf die Masse geben und leicht eindrücken. Darauf eine weitere Schicht Kuvertüre und weitere Kekse geben. So weiter machen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte Gebäck sein.

Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank, besser über Nacht kaltstellen. Aus der Form stürzen. Wer mag, schmilzt etwas weiße oder Vollmilchkuvertüre und gibt sie als Dekoration darüber. In dünnen Scheiben servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 06.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen