



# Kalter Hund

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Besonders von Kindern heiß geliebt

## Zutaten

- Für etwa 20 Scheiben:
- 250 g Butterkekse
- 150 g zartbittere Kuvertüre, grob gehackt
- 450 g Vollmilch Kuvertüre, grob gehackt
- 150 g Kokosfett
- 200 g Schlagsahne
- 2 Tütchen Vanille Zucker
- 1 Kastenform (25 x 11 cm), etwas Klarsichtfolie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und mit einer ersten Schicht Butterkekse dicht an dicht auslegen.

### Schritt2

Das Kokosfett mit der Sahne Schmelzen lassen, dann den Vanille Zucker verrühren. Die erste Schicht Butterkekse dick bestreichen, darüber folgt eine weitere Schicht Kekse.

### Schritt3

Den Vorgang 7-8 mal wiederholen und mit einer Schokoschicht enden.

### Schritt4

Die überstehende Folie einschlagen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, fest werden lassen.

## **Schritt5**

Danach mit Hilfe der Klarsichtfolie heraus nehmen, stürzen und in Scheiben geschnitten kalt servieren.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** unproblematisch, Von Kindern heiß geliebt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalter-hund/>