



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/>