

Hier und heute

Kalter Hund mit selbstgemachtem Shortbread

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht einen zeitlosen Klassiker: fein, cremig und köstlich schokoladig.

Rezept

Kalter Hund

von Theresa Knipschild für eine 24-cm-Kastenform

Zutaten für das Shortbread

- 125 g weiche Butter
- 50 g brauner Zucker
- 30 g Puderzucker
- 225 g Weizenmehl Typ 405
- 2 Prisen Salz
- Mark von 1/2 Vanilleschote

Zubereitung

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 Backpapieren flach zu einem Rechteck formen, flach drücken und mindestens 60 Minuten abgedeckt kaltstellen. Den 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 Rechtecke von ca. 2 x 6 cm ausschneiden. Übriggebliebenen Teig wieder zusammenkneten und wieder ausstechen, 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.

Tipps

Es bleiben Shortbread-Kekse übrig.

Wer fertige Butterkekse nimmt, benötigt ca. 15-20 Butterkekse.

Zutaten für den Kalten Hund

- 150 g Butter
- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 200 ml Sahne
- ca. 200 g Shortbread
- etwas neutrales Pflanzenöl für die Form

Zubereitung

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.

Die Kastenform mit etwas Öl einpinseln und mit Frischhaltefolie auskleiden.

Etwa ein Fünftel Schokoladenmasse 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. Wieder mit Kuvertüre übergießen und weitere Schicht Kekse auf die Kuvertüre geben. So weitermachen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte Gebäck sein.

Hier und heute



Mindestens sechs Stunden im Kühlschrank, besser über Nacht, kaltstellen. Dann aus der Form stürzen. Wer mag, schmilzt etwas weiße oder Vollmilchkuvertüre und gibt sie als Dekoration darüber.

30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. So bricht er nicht. In dünnen Scheiben servieren.