

Ein bisschen Nostalgie

Wie wäre es mit einer Zeitreise beim Backen? Wir haben in der Retro-Kiste gegraben und ein kultiges Rezept für euch gefunden. Egal ob „Kalter Hund“, „Kellerkuchen“ oder „Wandsbeker Speck“: Diese Kombination aus Keksen und Schokolade ist ein Klassiker!

Kalter Hund

Materialien

- 250 g Margarine
- 200 g Puderzucker
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 250 g Butterkeks (oder ähnliche nach Wahl)
- 100 g gehackte Nüsse
(z. B. Mandeln oder Walnüsse, optional)

Anleitung

1. Schmelzt die Margarine in einem Topf bei niedriger Hitze. Anschließend rührt ihr den Puderzucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz hinein, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Hackt die Schokolade grob und schmelzt sie in der Margarine-Zucker-Mischung bis alles gut vermischt ist. Wenn ihr Nüsse verwenden wollt, gebt sie jetzt hinzu.
3. Legt Sie eine Kastenformform mit Backpapier aus.
4. Gießt eine Schicht der angerührten Masse auf den Boden der Form und verteilt diese gleichmäßig.
5. Legt jetzt Sie eine Schicht der Butterkekse auf die Schokoladenmasse. Drückt die Kekse leicht an, um eine feste Schicht zu erhalten. Wiederholt die Schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus Schokoladenmasse sein.
6. Stellt die Form in den Kühlschrank und lasst den Kalten Hund mindestens 4 Stunden lang fest werden. Anschließend könnt ihr ihn aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.
7. Serviert den Kuchen kühl.

