



Dahoam
– KOCHEN & BACKEN –

Mini-Kaltenhund

Anzahl: ca. 40 Stück
Arbeitszeit: 45 Minuten
Kühlzeit: 3 Stunden



Zutaten

100gr Zartbitterkuvertüre, 50gr Vollmilchkuvertüre,
50gr Kokosöl, 75gr Sahne, 200-250gr Mini-Butterkekse,
Zuckerstreusel

Zubereitung

- ◆ Die beiden Kuvertüren, Kokosöl und Sahne über dem Wasserbad schmelzen
- ◆ Die Masse ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen
- ◆ Die Masse weitere 30-40 Minuten im Kühlschrank kühlen, bis sie streich- bzw. spritzfähig ist
- ◆ Schokomasse entweder mit einem Spritzbeutel aufspritzen oder mit einem Löffel aufstreichen
- ◆ Es werden immer drei Mini-Butterkekse aufeinander gesetzt. Den ersten Mini-Butterkeks mit der Oberseite nach unten auf ein Brett legen und die erste Schicht Schokomasse aufbringen. Dabei muss nicht der ganze Butterkeks bedeckt sein. Den zweiten Mini-Butterkeks aufsetzen und wieder die Schokocreme darauf verteilen
- ◆ Mit einem letzten Mini-Butterkeks mit der Oberseite nach oben abschließen und mit Schokocreme bepinseln
- ◆ Dann nach Lust und Laune verzieren und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

Bettina's Tipps

- ◆ Wenn euch die Schokomasse zwischendurch zu fest wird, dann nochmals ganz kurz über dem Wasserbad erwärmen
- ◆ Wenn Schokomasse übrig bleibt in den Kühlschrank stellen und in den nächsten Tagen einen Kuchen backen und diesen damit bestreichen
- ◆ Die Mini-Kaltenhunde halten ca. 5 Tage im Kühlschrank
- ◆ Das Originalrezept ist von www.einfachbacken.de

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugvad@dahoam-lebensmittel.de