

Auf den Hund gekommen: So bereitest du Kalten Hund zu

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

200 g Vollmilchkuvertüre
250 g Zartbitterkuvertüre
270 g Kokosfett
2 Eier
60 g Puderzucker
2 Esslöffel Backkakao
150 g Butterkekse

Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 25 cm)

Ich gestehe, lange Zeit war Kalter Hund für mich kein richtiger Kuchen. Inzwischen weiß ich aber, dass Kalter Hund nicht nur gelingsicher ist, sondern dass man sich vor allem bei diesem Nicht-Gebäck besonders kreativ austoben kann.

Du kannst deinen Kalten Hund mit fast allen Keksen, Beeren, Bonbons und sogar Salzgebäck füttern. Hauptsache dir schmeckt's. Und da sind wir noch nicht mal beim Topping angekommen!

Aber fangen wir erstmal ganz vorne an: Ich zeige dir alles, was du über Kalten Hund wissen musst, was du Verrücktes

mit ihm anstellen kannst und wie du zu deiner Eigenkreation kommst.

Was ist Kalter Hund überhaupt?

Für einen Kalten Hund schichtest du Butterkekse mit einer Kuvertüre-Kokosfett-Masse zu eine Art Kasten Kuchen auf, den du mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lässt.

Genau genommen ist der Kalte Hund aber kein Kuchen, denn er wird nicht gebacken. Er ist vielleicht der erste **No-Bake-Cake** der Welt. Wenn du ihn überhaupt klassifizieren willst, trifft es Süßspeise wohl am ehesten.

Woher kommt der Name "Kalter Hund"?

Kaum ein Kuchen hat so viele Namen wie der Kalte Hund: Kalte Schnauze, Schwarzer Peter, Kellerkuchen, Kalte Torte und Kekstorte sind nur ein paar von ihnen. Die Bezeichnung „Kalter Hund“ geht angeblich auf den Bergbau zurück: Der Kuchen hat **die gleiche Form wie ein „Hunt“**, der Wagen, den die Bergarbeiter im Bergwerk zum Transport von Kohle und Werkzeug genutzt haben.

Der Name "Kellerkuchen" rührt daher, dass die Kuchen früher einfach in den kalten Keller gestellt wurden, um dort fest zu werden. Heute tut's auch dein Kühlschrank.

Woraus besteht Kalter Hund?

Viel kannst du bei Kaltem Hund nicht falsch machen - du brauchst nur ein paar einfachen Grundzutaten, die du nach Lust und Laune abwandeln kannst, z.B. wenn du kein Ei verträgst oder auf Kokosfett lieber verzichten möchtest.

Die richtige Schokomasse

Kalter Hund besteht aus nichts weiter als Schokolade und Keks? Falsch! Denn für den cremigen, kalten Schmelz sorgen noch einige weitere Zutaten.

Auf den Hund gekommen: So bereitest du Kalten Hund zu

Klassisch

Die klassische Schokomasse besteht aus Kuvertüre und Kokosfett, die in einem Wasserbad geschmolzen werden. Eier, Puderzucker und Backkakao werden schaumig geschlagen und die flüssige Kuvertüre-Fett-Mischung untergehoben. Schon kann das Schichten beginnen!

Ohne Ei

Nur weil du kein Ei verträgst, brauchst du nicht zu verzweifeln! Das Ei kannst du ganz einfach durch Sahne ersetzen. Schmilz dazu einfach **200 g Kokosfett** und **150 g Zartbitterkuvertüre** im Wasserbad und lass sie kurz abkühlen. Schlag **100 ml Sahne** steif und rühr **2 EL Backkakao**, **1 EL Puderzucker** und die flüssige Kuvertüre unter die steife Sahne. Lass die Mischung etwas abkühlen, bis sie beginnt, fester zu werden. Dann kannst du losschichten.



Ohne Ei, dafür mit Sahne: Kalter Hund mit Ingwerkeksen, Pistazien und Orangenschale.

Schokolade oder Kuvertüre?

Kuvertüre ist Schokolade, Schokolade aber nicht zwangsweise auch Kuvertüre. Denn Kuvertüre enthält wesentlich mehr Fett und wird vor allem für Schokoladenguss bei Torten, Pralinen und als Grundlage für Ganache verwendet. Der Fettgehalt sorgt dafür, dass sie flüssiger wird und sich besser verarbeiten lässt.

Laut Kakaoverordnung (ja, sowas gibt's) muss **Kuvertüre** mindestens **31% Kakaobutter** und **2,5 % Kakaotrockenmasse** enthalten. Schokolade besteht hingegen aus mindestens **18% Kakaobutter** und **14 %**

Kakaotrockenmasse. Man könnte also sagen, es ist die hochwertigere Schokolade. Für den Kalten Hund bedeutet die Verwendung von Kuvertüre, dass sich die **Schokomasse leichter verarbeiten** und verteilen lässt. Außerdem kannst du ihn später **leichter anschneiden**.

Wenn du nur Schokolade im Haus hast, kannst du auch sie problemlos verwenden. Dagegen ist **kakaohaltige Fettglasur keine gute Alternative**, sie ist voll pflanzlicher Fette und schmeckt kaum nach Schokolade.

Ohne Kokosfett

Wenn du lieber kein Kokosfett verwenden willst, ersetzt du es einfach durch weiche Butter. Nimm dazu **300 g Kuvertüre** deiner Wahl und schmilz sie direkt in **150 g Sahne**. Nimm den Topf vom Herd und rühr **150 g Butter** unter. Wenn die Masse nach etwa 15 Minuten fester wird, kannst du mit dem Stapeln starten.

Übrigens: Im Gegensatz zum Palmöl gefährdet die Produktion von Kokosfett, das aus einer anderen Palmenart gewonnen wird, den Regenwald nicht so stark. Während der Markt gerade mit Palmöl aus Monokulturen überschwemmt wird, spielt Kokosöl nur eine geringe Rolle in der Landwirtschaft und wird hauptsächlich in Mischkultur von Kleinbauern gewonnen. Greenpeace empfiehlt Kokosöl als Alternative zu Palmöl.

Der richtige Keks

Der Originalkeks ist natürlich der **Butterkeks**. Er behält in der Schokomasse seinen Biss und knuspert im fertigen Kalten Hund wie eh und je. Außerdem bringt er einen dezenten Eigengeschmack mit sich und schmeckt zu jeder Kuvertüre- oder Schokoladensorte. Auch jede andere Extrazutat macht er ohne Murren mit.

Du kannst natürlich auch **Vollkornbutterkekse**, **Minikekse** oder andere Kekssorten ausprobieren.

Das Grundrezept: Klassischer Kalter Hund

- 1 -

Kuvertüre und Kokosfett grob hacken.

Auf den Hund gekommen: So bereitest du Kalten Hund zu



- 2 -

Kuvertüre und Kokosfett im Wasserbad schmelzen.



- 3 -

Eier, Puderzucker und Kakaopulver schaumig schlagen. Flüssige Kuvertüre unterrühren.



- 4 -

Den Boden der Backform mit etwas Schokomasse bedecken. Mit einer Schicht Butterkekse auslegen und mit Schokomasse übergießen. So fortfahren bis die Schokomasse fast aufgebraucht ist.



- 5 -

Die letzte Lage Kekse großzügig mit der Kuvertüre überziehen und mindestens 4 Stunden - besser über Nacht - im Kühlschrank fest werden lassen.



So bekommst du den Hund aus der Form

Die Masse ist angerührt; der Keks ist gestapelt. Ab in die Form und nur noch ein bisschen Geduld? Spätestens wenn du den Kalten Hund stürzen willst, fällt dir eins auf: Das klappt nicht! Was tun?

Vor dem Schichten

Du hast zwei Möglichkeiten, diesem Problem zu

Auf den Hund gekommen: So bereitest du Kalten Hund zu

entgehen: Entweder du nimmst eine Silikonform. Oder du kleidest eine gewöhnliche Kastenform mit Frischhaltefolie oder Alufolie aus.

Mit der Silikonform kannst du den Hund einfach stürzen, indem du das **Silikon** „umkrepelst“. So bekommst du eine **makellos glatte Oberfläche**. Wenn dir wichtig ist, dass der Hund so perfekt wie möglich aussieht, solltest du die **Seitenwände der Form stabilisieren**, damit sich die langen Seitenflächen nicht nach außen wölben.

Wenn du keine Silikonform zur Hand hast, legst du eine **gewöhnliche Kastenform mit Folie aus**.

- **Frischhaltefolie** solltest du mit Klebeband am äußeren Rand der Form befestigen und sie möglichst faltenfrei glattstreichen. Du kannst die Folie auch mit ein wenig Schokomasse „ankleben“, der Kuchen lässt sich dennoch gut stürzen.
- **Alufolie** muss nicht zusätzlich fixiert werden. Du kannst die Backform einfach auskleiden und überstehende Folie am Rand der Form umschlagen. Wenn du die Alufolie später abziehen willst solltest du vorsichtig sein, sie kann leicht reißen und dann kleine Alustreifen hinterlassen. In jedem Fall solltest du darauf achten, dass du die Kastenform mit nur einem Stück Folie auskleidest. So entstehen keine Lücken, aus denen die Schokomasse auslaufen könnte.

Wenn der Kuchen bereits kalt ist

Wenn der Kalte Hund schon ausgekühlt ist und nicht aus seinem Häuschen kommt, hilft dir eins: **heißes Wasser**. Lass einfach deine Spüle mit heißem Wasser voll laufen, leg die Form kurz herein und versuch es dann nochmal. Achte darauf, dass die Kuvertüre nicht direkt mit Wasser in Berührung kommt. Der Kalte Hund schmilzt schnell und sollte dann einfach von allein aus der Form flutschen.

So krearst du deinen eigenen Kalten Hund

Die Schokomasse

Am Kalten Hund kannst du einfach alles abwandeln. Das fängt schon an mit der Wahl der Kuvertüre: Weiße, Vollmilch oder Zartbitter? Oder von allem ein bisschen?

Versuch auch mal, die Schokomasse mit Gewürzen wie Zimt, Kardamom oder Zitronenschale abzuschmecken. Besonders gut kommen diese Aromen in weißer Kuvertüre zur Geltung, sie hat weniger Eigengeschmack als dunkle.

Keks, Waffel oder Popcorn?

Warum sich mit einfachen Butterkekzen begnügen, wenn es auch extravagant geht? Versuch nicht nur **andere Butterkekssorten**, sondern gleich ganz andere Kekse. Im Winter kommt **Spekulatius** in den Hund, im Sommer lieber **leichte Zitronenwaffeln**. **Ingwerkekse**, **Schokocookies**, ... was dir schmeckt, schmeckt dir auch in Kaltem Hund. Das gilt übrigens auch für **Popcorn!**

Das gewisse Extra

Bis zu den Keksen, und noch viel weiter! Du magst **Beeren, Orangen, Zitronenschale, Bananen, Trockenobst?** Na dann rein damit! Auch **Nüsse, Brezeln** oder **zerkleinerte Karamellbonbons** geben deinem scheinbar simplen Kuchen einen richtigen Kick. Schlender einfach mal durch den Supermarkt und lass dich inspirieren.

Probier außerdem, den Kalten Hund in **Muffinförmchen** zu schichten oder ihn mit Minikeksen am Stiel zuzubereiten, so gibt's am Buffet weniger Chaos.

Und on Top: Das Topping!

Wenn du deinen Kalten Hund in einer Silikonform zubereitet hast, wirst du einen makellos glatten Kuchen bekommen. Die glatte Oberfläche kannst du gut **mit flüssiger Schokolade verzieren oder beschriften**. Wenn dein Kalter Hund nicht so perfekt geworden ist, kannst du die Spuren von der Folie einfach mit **zerbröselten Keksen**, Schokolade und was auch immer sich sonst noch in deinem Hund verbirgt garnieren. Auf weißer Schokolade sieht Zitronenmelisse immer hübsch aus.

Wie lang hält sich Kalter Hund?

Dein Kalter Hund hält sich abgedeckt mit Frischhaltefolie ca. **5 Tage** im Kühlschrank. Du kannst ihn auch einfrieren, am besten scheinchenweise. Er hält sich dann ca. **3 Monate**.

Kalter Hund worldwide

So oder so ähnlich findet sich Kalter Hund in Europa

Auf den Hund gekommen: So bereitest du Kalten Hund zu

überall wieder. In Italien gibt es die Schokosalami oder Türkensalami – Kalter Hund in rund mit Amaretti, Nüssen und Pistazien. In Dänemark kennt man den Kiksekage, in Norwegen den Delfiakake und in Großbritannien den Chocolate Biscuit Cake aus Tea-Biscuit-Stücken.