

## Kalter Hund mit Salz-Karamell-Popcorn

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

4  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

150 g Vollmilchkuvertüre  
 250 g Zartbitterkuvertüre  
 250 g Kokosfett  
 2 Eier  
 2 Esslöffel Backkakao  
 2 Esslöffel Milch  
 1 Teelöffel Zimt  
 60 g Puderzucker  
 1 Päckchen salziges Mikrowellenpopcorn  
 100 g Butter  
 150 g Zucker  
 2 Esslöffel Honig  
 2 Teelöffel Salz  
 100 g Sahnekaramellbonbons  
 100 g salzige Cracker

### Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 25 cm)

Es gibt Geschmackskombinationen, die hören sich erstmal komisch an. In Wahrheit schützt sich das Essen so davor, gegessen zu werden. Denn wenn du dich erstmal getraut hast, kannst du meistens nicht mehr aufhören. Das Gleiche trifft wohl auch auf diesen Kalten Hund an, in

dem sich statt Butterkeksen Popcorn versteckt. Bei meinen Kollegen war diese Variation eindeutig der Sieger.

Beachte: Dieser Kalte Hund wird am besten über Nacht fest.

Nach einer Idee von Zucker, Zimt und Liebe.

- 1 -

Vollmilch-, Zartbitterkuvertüre und Kokosfett grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Eier, Puderzucker, Milch, Zimt und Kakaopulver schaumig schlagen. Flüssige Kuvertüre unterrühren.

- 2 -

Mikrowellenpopcorn nach Packungsanleitung zubereiten. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

In einem Topf Butter, Zucker, Honig und Salz aufkochen und etwa 10 Minuten zu goldgelbem Karamell einkochen lassen. Popcorn in eine Schüssel geben, Karamell darüber gießen und vermengen. Direkt auf dem Backpapier verteilen und 10 Minuten aushärten lassen.

- 4 -

Karamellbonbons grob hacken. Den Boden der Kastenform mit Kuvertüre bedecken. Die Hälfte des Popcorns in kleinere Stücke brechen und mit den Karamellbonbons auf die Kuvertüre geben. Mit Kuvertüre übergießen. Eine Schicht Cracker auslegen. Mit Kuvertüre abschließen.

- 5 -

Kalten Hund mindestens 4 Stunden kalt stellen. Stürzen und mit restlichem Popcorn belegen.

# Kalter Hund mit Salz-Karamell-Popcorn