



Mini Kalter Hund zum Snacken

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 50 Stück

150 g Mini-Butterkekse
150 g Vollmilch-Kuvertüre
20 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Kokosfett
5 Esslöffel Sahne
100 g weiße Schokolade
100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Schaschlikspieße oder Zahnstocher
Spritzbeutel

Wenn sich schon der klassische Kalte Hund wunderbar eignet, um ihn zusammen mit Kindern zu stapeln, dann ist das hier das Nonplusultra-Rezept und der absolute Renner auf jedem Kindergeburtstag. Denn die kleinen Kekse können nicht nur ganz einfach von den Kleinen zusammengeklebt werden, auch das Eintunken später in die verschiedenen Schokoladen macht Spaß. Und schon ist jeder Geburtstagskuchen vergessen und die Kleinen freuen sich über Hund-am-Stiel.

- 1 -

Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre zusammen mit dem Kokosfett grob hacken. Zusammen mit der Sahne in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen.

- 2 -

Im Kühlschrank ca. 30 Minuten abkühlen lassen, bis die Masse spritzfähig wird. Zwischendurch umzurühren.

- 3 -

Masse in einen Spritzbeutel oder eine Cremespritze geben und die Hälfte der Kekse mit einem Klecks versehen. Schaschlikspieße oder Zahnstocher in die Creme drücken und mit zweitem Keks bedecken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

- 4 -

Die verschiedenen Schokoladen grob hacken und jede Sorte in kleine Tassen füllen. In der Mikrowelle schmelzen. Die Mini-Kalten-Hunde in die verschiedenen Schokoladen tunken und abkühlen lassen.