



Kalter Hund, kalte Schnauze? Kalte Welpen!

## Description

Ihr kennt doch alle diesen Butterkeks-Kuchen mit einer Menge Schokolade drumherum, oder? Je nach Region heißt er „kalte Schnauze“ oder „kalter Hund“ (ich kenne eher Letzteres). Und weil ich euch heute das Kleinformat aus Muffin-Förmchen mitgebracht habe, nenne ich sie mal „kalte Händchen“ bzw. „kalte Welpen“. Oder klingt das komisch? 🤔

Für die Zusammenstellung der Schokomasse habe ich mich bei [evchenkocht](#) orientiert, dachte aber, dass Oreo-Kekse als Füllung eine gute Idee sein könnten. Waren sie! Seht selbst...



Kalte Schnauze



Kalte Welpen



Schoko und Keks



[Rezept drucken](#)

## Kalte Händchen (oder Welpen)

Schokolade und Oreo-Kekse

Hier geht's um: Dessert, Muffins, Nachtisch

Hauptrolle: Kekse, Schokolade

Portionen: 9 Muffins

Autoren: Schokohimmel  
Butterkeks-Kochen

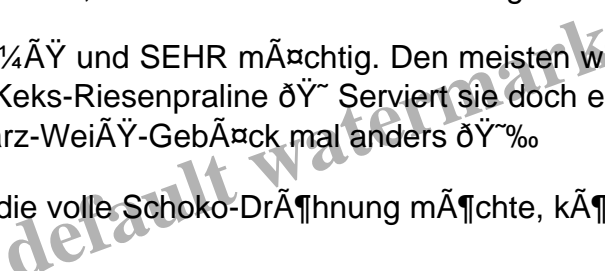
### Zutaten

- 325 g Schokolade ich: 200 g Vollmilch, 125 g Zartbitter gemischt
- 1 EL Back-Kakao
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 50 g Butter
- 120 g Sahne
- 18 Oreo-Kekse zwei pro Händchen

### So wird's gemacht

1. 9-10 Muffinförmchen bereitstellen. Ich habe welche aus Silikon, die perfekt dafür (und zum Herausdrücken hinterher) geeignet sind.
2. Alle Zutaten (bis auf die Kekse!) in einem Topf vorsichtig (!) bei kleiner Hitze auf dem Herd erhitzen. Dabei ständig mit dem Schneebesen verrühren, sodass ihr eine schöne, glatte, geschmolzene Schokomasse bekommt.
3. Eine dünne Schicht der Schokomasse in jedes Förmchen gießen. Einen Keks darauf legen. Neue Schokoschicht, zweiter Keks, mit Schokoschicht abschließen.
4. Etwas abkühlen lassen und dann mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank festwerden lassen, am besten über Nacht.
5. Vor dem Servieren aus den Förmchen drücken. Achtung, die äußere Schokomasse ist recht empfindlich, weil sie sehr cremig!

Was soll ich sagen? Die kleine Schoko-Eskalation hier ist ganz leicht und ohne Backofen gemacht. Und die kalten Händchen sind: leider geil! Eine cremige, trüffel- bzw. pralinenartige Schokomasse rund um knusprige Schoko-Kekse, die durch ihre Vanillefärbung automatisch eine tolle Optik zaubern.

Natürlich sind sie sehr süß und SEHR mächtig. Den meisten wird wohl ein „Muffin“ reichen, das ist im Grunde eine Schoko-Keks-Riesenpraline. Serviert sie doch einfach als Kuchenersatz oder als süßes Dessert. Schwarz-Weiß-Gebäck mal anders. 

Wer lieber Cheesecake als die volle Schoko-Dröhnung möchte, könnte die [Muffins mit Oreo-Boden](#) ausprobieren.

So oder so: Lasst es euch schmecken!

## Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Kuchen
3. Pralinen & Naschen
4. Schokolade

## Tags

1. Kalte Schauze
2. Kalter Hund
3. Kekse
4. no bake
5. Sahne
6. Schokolade

## Date Created

2. Juni 2021

## Author

schokohimmel