



Kalter Hund mit weißer Schokolade & Eierlikör [Herbst is coming]

Description

Ich backe zwar eh ganzjährig mit [Schokolade](#) & Co., aber da jetzt der Herbst vor der Tür steht, habe ich heute ein ganz besonders gemächliches Rezept dabei: einen kalten Hund mit weißer Schokolade, Eierlikör und dunklen Schoko-Butterkeksen. Klingt wie Süße pur, ist es auch. Das Rezept habe ich bei [Bild der Frau](#) gefunden.

Ach ja, andernorts heißt der Nachtisch bzw. Kuchen wohl „Kalte Schnauze“ – ich kenne es aber eher als „Kalter Hund“, deswegen bleibe ich mal dabei.



Kalter Hund mit weißer Schokolade und Eierlikör



Butterkeks-Schichtung



Ja, es wird mächtig

default watermark



Schoko-Butterkekse mit
Schoko-Glasur



Bier und SÄÄYes
EierlikÄr-Hund und Kaffee-
Ale

default watermark



Kalter Hund mit weißer Schokolade und Schokokeksen



[Rezept drucken](#)

default watermark

Kalter Hund mit weißer Schokolade und Eierlikör

... Dessert für Erwachsene

Hier geht's um: Dessert

Hauptrolle: Butterkekse, Eierlikör, weiße Schokolade

Portionen: 1 20 cm-Kastenform

Zutaten

für die Keks-Schicht

- 150 g dunkle Kuvertüre
- 2 EL neutrales Öl
- 180 g Schoko-Butterkekse

für die Eierlikörcreme

- 150 g Kokosfett (Palmin)
- 300 g weiße Kuvertüre
- 200 ml Eierlikör
- 150 g Sahne

So wird's gemacht

1. Eine Kastenform anfeuchten und mit Frischhaltefolie auskleiden.
2. Dunkle Kuvertüre und Öl schmelzen und miteinander verrühren (ich: vorsichtig in der Mikrowelle).
3. Die Butterkekse auf einer Lage Backpapier ausbreiten und erst von der einen Seite, dann (nach der Trocknung) von der anderen Seite mit der dunklen Kuvertüre bepinseln.
4. Alle Zutaten für die Creme miteinander schmelzen und gut verrühren (ich: ebenfalls vorsichtig in der Mikrowelle).
5. Nach dem Prinzip Creme/Kekse/Creme/Kekse so lang alles in die Form schichten, bis nichts mehr da ist. Mit einer Keksschicht enden.
6. Das Ganze mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank verabschieden. Vor dem Servieren stürzen, die Folie entfernen, in Stücke schneiden und genießen!

Schokohimmlische Randnotizen

Ich hatte den kalten Hund zwar die ganze Nacht im Kühlschrank, aber die Eierlikörcreme war bei mir trotzdem extrem weich. Ich hätte sie persönlich ein bisschen fester/schokoladiger besser gefunden (auch zum Schneiden). Hab mich aber mengenmäßig auch einfach an die Angaben des Originalrezeptes gehalten. Im Zweifelsfall müsst ihr also herumprobieren, wenn ihr eine festere Schoko-/Eierlikörcreme haben wollt.

Der kalte Hund ist im wahrsten Sinne des Wortes mächtig – und auch mächtig lecker, wenn man Eierlikör mag. Also genau das Richtige für kühle Herbstabende unter der Wolldecke auf der Couch (nur leider ungeeignet für Kinder, da man den Alkohol-Anteil nicht verleugnen kann).

Die Eierlikör-Creme ist recht intensiv. Dass sie sooo weich ist, fand ich zwar nicht optimal. Andererseits war dadurch der Kontrast zu den knusprigen Keksen besonders gut. Die sind, wie ihr auf den Bildern seht, durch die flüssige Creme auch ordentlich zusammengestaucht „nach unten“ in die Form gesunken. Die klassische Schichtung, die sonst beim kalten Hund gut zu sehen ist, ist hier also nicht unbedingt tauglich für Rezeptzeitschriften,

Wer noch zusätzlich Lust auf ein kleines Foodpairing verspürt, kann sich beispielsweise ein dunkles Bier zum Dessert gönnen. Wir haben das gemacht: und zwar ein [Ale, gebraut mit Kaffeebohnen der Hamburger Speicherstadt Kaffeerei](#). Dieses Bier wird vom Kaffeearoma dominiert und passt sehr gut zur Eierlikör-Creme und den dunklen Keksen.

Lasst es euch gutgehen und macht euch einen feinen September!

PS: Ihr könntet auch mal die [Eierlikör-Blondies](#) ausprobieren – oder die [Eierlikör-Muffins mit Erdnussbutter-Frosting](#).

Category

1. Dessert
2. Ostern

Tags

1. Butterkeks
2. Eierlikör
3. Kalter Hund
4. Kekse
5. Kokosfett
6. Sahne
7. weiße Schokolade

Date Created

30. August 2022

Author

schokohimmel

default watermark