

Kalter Hund für Kinder

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
Backpapier

Schokoladencreme:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
450 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
150 g Kokosfett
200 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

etwa 250 g Butterkekse



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Nach Wunsch kannst du zusätzlich 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma unter die Schokomasse rühren.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die Kastenform (25 x 11 cm) und lege sie mit Backpapier aus.

2. Schokoladencreme: Hacke beide Kuvertüren grob, schneide das Kokosfett in kleine Würfel und schmelze es zusammen mit der Sahne in einem Topf. Verrühre alles gut und rühre zuletzt den Vanillin-Zucker unter.

3. Lege die Kastenform mit einer Schicht Butterkekse aus (Kekse evtl. zerbrechen). Gib nun so viel Schokoladencreme darauf, dass die Kekse bedeckt sind.

4. Gib darauf wieder Kekse, dann wieder Creme und mach so weiter, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollen Kekse sein.

5. Stelle die Form über Nacht in den Kühlschrank, damit die Creme fest wird.

6. Löse das Gebäck mit einem Messer und mit Hilfe des Backpapiers aus der Form und stürze es vorsichtig auf eine Platte.

7. Ziehe das Backpapier vorsichtig ab und serviere das Gebäck am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 24 g, Kh: 24 g, kJ: 1.356, kcal: 325