

# Mini-Kalter-Hund am Stiel

Den beliebten Kuchen-Klassiker gibt es jetzt auch am Stiel. Dieses Rezept lässt sich gut vorbereiten und wird nicht gebacken.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Schokoladencreme:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch  
50 g Kokosfett  
5 EL Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

50 Holzspieße  
Backpapier  
etwa 200 g Mini-Butterkekse

## Wie mache Mini-Kalter-Hund am Stiel?:

### 1 Schokoladencreme vorbereiten:

Beide Kuvertüren grob hacken, Kokosfett klein schneiden, alles zusammen mit der Sahne in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Vanillin-Zucker unterrühren. Evtl. die Masse abkühlen lassen, bis sie spritzfähig ist.

### 2 Mini-Kalter-Hund zubereiten:

1/3 der Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Brett verteilen. Schokoladencreme in einen Einwegspritzbeutel geben, eine sehr kleine Ecke abschneiden und so viel Creme auf die Kekse spritzen, dass diese bedeckt sind. Holzspieße mittig auflegen. Jeweils einen Keks auflegen und diesen mit Creme bedecken. Mit einem weiteren Keks belegen. Übrige Creme jeweils auf der dritten Keksschicht beliebig verteilen.

### 3 Mini-Kalter-Hund am Stiel etwa 5 Std. in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man das Gebäck etwa 5 Tage aufbewahren.
- Nach Belieben sofort mit Dr. Oetker Gebäckschmuck (Nonpareilles) verzieren.

