

# Blitzschneller-Kalter Hund

Der Blitzschnelle-Kalter Hund erinnert uns an die 70er und 80er-Jahre, kommt aber in diesem Rezept mit weniger Zutaten aus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,3 h



## Zutaten

400 g	Nuss-Nougatcreme
300 g	Zartbitterkuvertüre
1 Packung	Butterkekse (eventuell etwas mehr)
Nach Belieben	Milch

## Zubereitung

1. Für den **Blitzschnellen-Kalten Hund** eine ca. 25 cm Kastenform glatt mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Nuss-Nugatcreme und die Zartbitterkuvertüre in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Nun den Boden der Kastenform dünn mit Schokolade bedecken.
4. Jetzt die Butterkekse entweder dünn mit etwas Milch bepinseln oder die Kekse ganz kurz nur in die Milch eintauchen und hinterher gut abtropfen lassen. So lässt sich der Kuchen später besser schneiden.

5. Danach die Kekse eng aneinandergereiht (eventuell etwas zurechtschneiden) in die Form legen und dabei am Rand ringsherum etwas Platz lassen.
6. Dann wieder Schokolade und Kekse im Wechsel in der Form stapeln, bis alle Zutaten aufgebraucht sind (am besten mit Keksen abschließen). Der fertige Kuchen sollte nun für 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen. Vor dem Servieren den Kuchen einfach auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden.

## **Tipp**

Den Blitzschnellen-Kalten Hund kann man zum Beispiel mit bunten Schokolinsen oder gehackten Nüssen dekorieren. Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.