

Kalter Weihnachts-Hund

300 g Kuvertüre
Zartbitter, grob
gehackt

300 g Kuvertüre
Vollmilch, grob
gehackt

170 g Kokosfett

2 TL Zimt,
gemahlen

200 ml Milch

2 Pk.
Vanillezucker

400 g Gewürz-
Spekulatius

Zum Verzieren

Ca. 100g
Kakaopulver,
ungesüßt

1 EL Zimt,
gemahlen

Ggf. weiße
Schokolade

Die Kuvertüre mahlen (z.B. Multicooker, Thermomix, Raspel). Dann die Kuvertüre, Kokosfett, Zimt, Milch und Vanillezucker in einen Behälter geben. Entweder auf 50° C / 10 Minuten unter Rühren (Stufe 4) oder im Wasserbad schmelzen. Dabei immer wieder umrühren. Die Schokomasse sollte nicht zu dünnflüssig sein, da sonst die Kekse in der Masse aufsteigen. Besser ist es, wenn die Masse noch etwas zähflüssiger ist.

Legen Sie eine rechteckige Form (z.B. 30 x 15 oder 180 x 23) mit Frischhaltefolie oder Alufolie aus. Bedecken Sie den Boden der Form mit geschmolzener Schokoladenmasse.



Legen Sie dann so eng wie möglich eine Lage Spekulatius aus. (je nach Form 10 – 12 Stück). Bedecken Sie die Spekulatius wieder mit Schokolade. Nun die nächste Lage Spekulatius zugeben und mit Schokomasse bedecken. Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den „kalten Hund“ in eher kleine Portionsstücke (2x2 oder 2x3 cm) schneiden. Das Kakaopulver mit dem Zimt mischen und die Stücke darin wälzen.