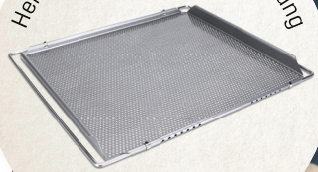


Herbbackblech mit Speziallochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

„Kalter Hund“ - Dressiert zum Dessert

FÜR CA. 6 PORTIONEN | ARBEITSZEIT: CA. 35 MIN. | BACKZEIT: CA. 10-12 MIN.

Zutaten für den Teig: 250 g Mehl, 125 g kalte Butter, 125 g Puderzucker, 1 Ei, Mark einer Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillezucker, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone | **Zutaten für die Pralinencreme:** 200 ml Sahne, 200 g Kuvertüre Edelbitter oder Vollmilch, 50 g Nugatcreme, ca. 2-3 EL Rum oder Cognac | **Außerdem:** 150 g Kuvertüre zum Bestreichen der Kekse

Zubereitung der Butterkekse:

Alle Zutaten miteinander verkneten und in Folie gewickelt - am besten über Nacht - im Kühlschrank lagern und kalt verarbeiten. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und nach Belieben rechteckige Kekse oder Hundeknochen ausstechen. Die ausgestochenen Kekse auf ein Backblech mit Dauer-Backfolie oder Backpapier legen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-12 Min. backen. Die gebackenen Kekse auskühlen lassen. Die erkalteten Kekse mit den aufgelösten Kuvertüre bestreichen und festwerden lassen.

Zubereitung der Pralinencreme:

Die Sahne aufkochen und die Kuvertüre mit dem Nugat darin schmelzen. Das Ganze erkalten lassen, nach Belieben mit Rum oder Cognac anreichern, die Creme mit dem Mixer aufschlagen und anschließend in einen Spritzbeutel mit Stern oder Lochtülle geben. Auf je einen Keks etwas Creme geben und den zweiten daraufsetzen. Das Ganze wiederholen, bis man ca. 3-4 Kekse geschichtet hat und gekühlt servieren.

