



Kalter Hund

Zutaten

Für den Teig

- 200g Dinkelmehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL gemahlener Koriander
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Vanille (aus der Mühle)
- 50g Mandelmehl
- 100g Vollrohrzucker
- 150g Sonnenblumenmargarine
- Mehl (zum Ausrollen)

Für die Füllung

- 250g Zartbitterschokolade
- 200ml Schlagsahne
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Prise gemahlener Zimt

Zubereitung

Für den Teig Dinkelmehl, gesiebten Kakao, Gewürze, Mandeln und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Margarine dazugeben und alles mit einem Knehtaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einem flachen Fladen drücken, auf einen Teller legen und abgedeckt für mindestens 2 Stunden kaltstellen.





Für die Füllung die Schokolade in kleine Stücke brechen. Schlagsahne und Gewürze in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Schokolade hineingeben und mit einem Teigschaber rühren, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen, dabei immer wieder gut umrühren.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen

Ein Stück Backpapier in Größe des Backbleches zuschneiden. Arbeitsfläche etwas anfeuchten, Backpapier drauflegen, sodass es auf der Fläche haftet. Den Teig mit einer bemehlten Teigrolle auf dem Backpapier zu einem Rechteck von etwa 38 x 30 cm ausrollen.

Backpapier mit dem Teig darauf vorsichtig auf ein Backblech ziehen und im heißen Ofen auf der 2.Schiene von unten etwa 12-15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und die Teigplatte in 3 gleich große Streifen (38 x 10 cm) schneiden und so auf dem Backpapier vollständig abkühlen lassen.

Schokofüllung auf die 2 Streifen streichen. Streifen übereinanderlegen und leicht andrücken, damit sich die Schichten gut verbinden. Creme fest werden lassen.

Teigpaket mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und dann quer in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden.

