



Nordkurier-Experte Holger Gniffke bereitete gleich zwei leckere Variationen der Kinderkultspeise Kalter Hund zu.

FOTOS (6): SIRKO SALKKA

Nasch-Klassiker: Wie Sie die gute alte Kekstorte aufpeppen

Von Sirko Salkka

Dieser knacksüße Kultkuchen durfte damals auf keiner Kinderparty fehlen. Kekse, Kokosfett, Kuvertüre - und fertig war der Kalte Hund. Was nur wenige wissen: Mit einfachen Kniffen lässt sich das Ganze zu einer „Götter-Speise“ mit unverschämtem hohem Suchtfaktor weiterdrehen.

PENZLIN. Das Beste war immer das Auslecken der Schokoladenschüssel – eine Versuchung, der wir als Lütte nicht widerstehen konnten, wenn Mutter in der Küche den Sonntagskuchen backte. Bei kaum einem anderen Gericht war der Naschfaktor vor und nach der Zubereitung allerdings so hoch wie bei diesem ultimativen Kultgericht aus Kindertagen, dem Kalten Hund – auch Kekstorte oder Lukullus genannt.

Mit wenigen Gerichten lassen sich so viele schöne Kindheitserinnerungen wiederbeleben. Hmm, lecker:



Wie lecker ist das denn: Kalter Hund aus weißer Schokolade, selbstgebackenen dunklen Keksen mit Pfirsichen und Himbeeren.

Wie er da kastenförmig auf der Festtagstafel stand, dieser Schokoladen-Barren des besten Geschmacks!

Die typische Form gab ihm übrigens seinen schrägen Namen. Erfunden wurde Kalter Hund in den 1920er Jahren, vermutet Holger Gniffke. „Er erinnert an eine Grubenlore aus dem Bergbau“, sagt der Penzliner Koch und Lebensmitteltechnologe. Streng genommen müsste man den Kalten Hund mit einem „t“ schreiben, eben so, wie jene

Förderwagen aus den Bergwerken. Schon damals hatten die Food-Profis offenbar ein Gespür für PR-Coups. Wie Gniffke erläutert, „geht man allgemein davon aus, dass die Firma Bahlsen diese Kekstorte seinerzeit entwickelt hat.“

Auch im Ausland ist Kalter Hund ein Reinbeiß-Renner

Die knacksüße Kekstorte mit der superdicken Kakao-Ummantelung ist auch im Ausland bei Jung und Alt ein Reinbeiß-Renner, sagt

Holger Gniffke. So gibt es in Italien eine Schokoladen-Salami in runder Form, die aufgeschnitten aussieht wie die herzhafteste Salzwurst.

Hierzulande gibt es unzählige traditionelle Rezepte, die alle auf drei Zutaten hinauslaufen: Kekse, Kuvertüre (oder Kakaopulver) und Kokosfett – gern mit ein paar Tropfen Rum veredelt. Diesen Klassiker kann man mit leichten Mitteln aufpeppen. Wichtigster Tipp von Genuss-Experte Gniffke: „Verwenden Sie hochwertige Schokolade.“ Wer herkömmliche Kekse satt hat, kann Amarettini (Foto oben) verwenden, ein italienisches Mandelgebäck. „Dazu passen geröstete Mandeln, Zimt und Chili“, sagt Gniffke. Auf diese Weise kann die beliebte Kinderspeise zu einem modernen Dessert veredelt werden.

Extratipp: Probieren Sie es mal mit weißer Schokolade und dunklen Keksen (siehe nebenstehendes Rezept).

Kontakt zum Autor
s.salka@nordkurier.de

Kalter Hund nach einem Rezept von Holger Gniffke

Weißer Kekstorte mit Himbeersoße

Zutaten für 8 Portionen

Keksteig:

110 g Mehl
75 g Butter
25 g Kakaopulver
30 g Zucker
Salz, 1 Eigelb
Mehl zum Bearbeiten

Schokoladencreme:

400 g weiße Schokolade
160 ml Konditorsahne (35% Fett)
6 El weißer Rum
2 Vanilleschoten
200 g weiche Butter
100 g Aprikosenkonfitüre
Rapsöl

Himbeersoße:

400 g Himbeeren
100 g Zucker
100 ml Orangensaft
Puderzucker

1. Für den Keksteig Mehl, Butter, Kakaopulver, Zucker, 1 Prise Salz und Eigelb mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig Kekse ausschneiden. Dabei beachten, dass die Kastenform konisch ist. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 12-15 Minuten bei 160 Grad). Abkühlen lassen.

2. Die weiße Schokolade grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen, etwas abkühlen lassen und mit der Kuvertüre verrühren. Das Ganze mit dem Rum würzen und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten einritzen und das Mark auskratzen. Die Butter mit Vanillemark cremig-weiß schlagen. Schokoladencreme untermischen. 30 Minuten kaltstellen.

3. Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und die Kekse auf jeweils einer Seite damit bestreichen. Eine Kastenform leicht einölen und mit Klarsichtfolie auslegen. 3-4 El der Schokoladencreme in der Form verteilen und glatt streichen. Die kleinsten Kekse mit der bestrichenen Seite auf die Creme legen und andrücken. Restliche Creme und Kekse



Ölen Sie die Backform ein, dann mit Klarsichtfolie auslegen.



Streichen Sie die Kekse mit Aprikosenkonfitüre ein.



Schicht um Schicht füllt sich die Kastenform mit dem Naschwerk.



Der große Moment: Kekstorte aufschneiden - und genießen.

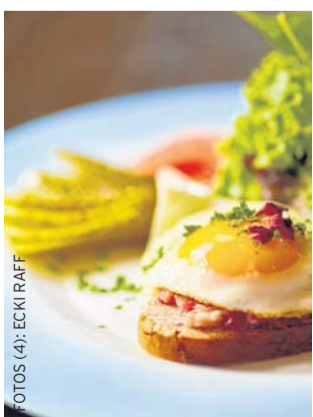
einschichten. Letzte Schicht sollten Kekse sein. Mit Folie verschließen und am besten über Nacht kaltstellen.

4. TK-Himbeeren mit Zucker und Orangensaft offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen

5. Kalten Hund aus der Form stürzen, Folie entfernen. Die Kekstorte mit einem schweren Messer in Scheiben schneiden. Auf Tellern mit der Himbeersoße anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Die Lieblingsrezepte unserer Leser - Jetzt im neuen Magazin des Nordkurier

„So lecker war unsere Kindheit“ - Kochen Sie Ihre schönsten Erinnerungen noch einmal nach!



Strammer Max

Ein echter Klassiker zu DDR-Zeiten - und auch heute noch typisches Kneipengericht für den kleinen Hunger zwischendurch.



Hackfleischgulasch

„Einfach und schnell zuzubereiten und absolut lecker“, erklärt Cindy Roß aus Demmin zu diesem Gericht.



Geschmorte Rippchen mit Thymian und Rosinen

Doris Zander aus Neubrandenburg empfiehlt das herzhafteste Gericht mit der lieblichen Note.



Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Neben frischen Kräutern rührt Gabriele Fehling aus Grünow gekochte Eier in den Quark.

85 tolle Leserrezepte mit Geling-Garantie bietet das neue Rezeptmagazin „So lecker war unsere Kindheit“, herausgegeben von der Nordkurier Mediengruppe. Zudem werden 20 Klassiker aus der DDR-Küche vom Lebensmitteltechnologe und Gourmet-Experten Holger Gniffke in modernen Variationen neu interpretiert. Sichern Sie sich jetzt Ihre schönsten kulinarischen Erinnerungen.

Erhältlich ist das Magazin im Servicepunkt des Nordkurier in Neubrandenburg, bei Pressehändlern, in den schwarz-gelben Netto-Märkten sowie im Direktversand zum Preis

von 2,95 Euro. Erhältlich sind auch wieder die vorherigen Rezeptmagazine. Bestellungen sind möglich unter der Telefonnummer 0800 4575033 oder unter www.nordkurier.de/rezepte

