

Weihnachtsgebäck

Kalter Hund

Zutaten: Teig für ca. 100 Plätzchen

250g	Palmin
125g	Blockschokolade
4	Eier
250g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
15	rechteckige Oblaten (12x20cm)

Das Palmin und die Blockschokolade im heißen Wasserbad schmelzen lassen. In die geschmolzene Flüssigkeit den Zucker, den Vanillezucker sowie die Eier einrühren und die Masse mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt werden lassen. Die Masse auf eine Oblate streichen, eine zweite Oblate darauf legen, Dann wieder Schokoladenmasse usw. Für eine Einheit fünf Oblaten verwenden. Danach alles erneut ca. zwei Stunden kalt stellen. Besser ist es, die Kalten Hunde über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die sehr gut gekühlten Platten mit einem scharfen Messer in kleine Rauten oder Rechtecke schneiden.

Kalte Hunde schmecken gut gekühlt am besten.