



Kids - Kochklub

heute: **Kalter Hahn** *6



Kalter Hahn ist nicht nur ein cooler Kuchen für heiße Tage, er ist auch megaleicht zu machen. Keine Sorge, du musst kein kaltes Hähnchen verspeisen, obwohl das in einem Salat ganz lecker schmeckt. Manchmal nennt man diesen Kekskuchen auch „Kalter Hund“, „Gestreifte Hose“, „Schwarzer Peter“, „Kellerkuchen“ oder auch „Kalter Hahn“.

Ganz egal, wie man diesen Kekskuchen nennt - er schmeckt immer und überall auf der ganzen Welt nicht nur den Kindern gleich gut.

Zuerst brauchst du:

1 Küchenwaage oder 1 Messbecher 1 großen Topf und 1 kleinen Stieltopf
Topflappen - besser sind
Handschuhe
1 Kochlöffel, Backpapier und 1 Kastenform

Und jetzt die Zutaten:

75 g Kokosfett + 500 g
Blockschokolade
(oder 250 Gramm
Vollmilchschokolade und 250
Gramm Bitterschokolade)
300 Gramm Butterkekse



3. Jetzt kommt als 2.

Schicht der Kokosfett-Schokoladenmasse drauf.

4. Das machst du jetzt immer abwechselnd, bis zum Rand der Kastenform.

Und nun brauchst du noch etwas Geduld.

Nach 2 Stunden stürzt du den Kuchen auf eine Platte und ziehst das Backpapier ab. Dann kannst du dir das erste Stück abschneiden und probieren. Er schmeckt einfach lecker.

Schick uns dein Lieblingsrezept und male uns ein Bild dazu, wie du es machst.

Vielleicht ist es so toll, dass es in der nächsten Kids Mäc -Ausgabe erscheint?

Lege eine kleine Kastenform mit Backpapier aus.

Nun bereitest du das ‚Wasserbad‘ vor. Das geht so:

1. Fülle den großen Topf zur Hälfte mit Wasser.
2. Gib das Kokosfett in den kleinen Topf.
3. Stelle den kleinen Topf in den großen Topf.
4. Stelle den Herd an. Das Kokosfett schmilzt sehr schnell.
5. Gib in das weiche Kokosfett stückchenweise die Schokolade.
6. Rühre langsam um, bis Schokolade und Kokosfett ganz vermischt sind.

Jetzt kriegt der Kekskuchen seine Form.

1. Gieße vorsichtig die Kokosfett-Schokoladenmasse ca. einen $\frac{1}{2}$ cm in die Form.
2. Dann legst du die 1. Schicht Kekse darauf.

