

Kalter Hund

nach altdeutschem Rezept



Zubereitung

1. Die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Anschließend den gesiebten Kakao zugeben und alles gründlich verrühren.
2. Das Kokosfett in einem kleinen Topf so lange erhitzen, bis es flüssig geworden ist, aber nicht kochen lassen. Sobald es flüssig ist, von der Herdplatte nehmen, einige Zeit auskühlen lassen, bis es auf Raumtemperatur herunter gekühlt ist.
3. 2 EL vom gelschmolzenen Kokosfett unter die Kakao-Mischung geben und gut verrühren. So weitermachen, bis das gesamte Kokosfett eingerührt ist.
4. Zum Zubereiten die Kekse in eine Kastenform legen (z.B. 5 hintereinander, 2 nebeneinander) und mit der Schokomasse bestreichen. Nun wieder mit Keksen belegen, mit Schokomasse bestreichen – wiederholen bis alle Kekse aufgebraucht sind. Mit der Schokomasse enden.
5. Den Kalten Hund für ein paar Stunden in den Kühlschrank geben, damit er richtig fest werden kann, und dann stürzen.

Zutaten

250 g	Kokosfett
7 EL	Puderzucker
4 EL	Kakaopulver, kein Instant-Pulver
2 Pck.	Vanillinzucker
2	Eier
400 g	Kekse (= 2 Pck. Wikana Hansa-Kekse)

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe