

Kalter Hund (Kekskuchen)



Zutaten für einen Block:

250 g Palmin (Kokosfett)
2 frische Eier
250 g Puderzucker
120 g (echter) Kakao
4 EL Orangensaft
ca. 40 rechteckige (ca. 55 x 65 mm) Butterkekse
(z.B. von DeBeukelaer)

1. Das Fett in einem beschichteten Topf erwärmen, bis es flüssig ist. Achtung: Nicht zu heiß werden lassen!
2. Die Eier mit dem Puderzucker und dem Kakao in einer Rührschüssel schaumig rühren.
3. Das Fett abkühlen lassen, es darf nicht zu heiß sein, damit die Eimasse nicht gerinnt, es sollte gerade noch flüssig sein. Dann nach und nach unterrühren. Mit 4 EL Orangensaft und 2 EL Wasser das Ganze glatt rühren.
4. Eine Auflaufform mit Backpapier belegen. Zuerst eine Lage Kekse auslegen,

ca. 110 mm x 260 mm, also 8 Stück. Dann mit einer Schicht Schokomasse bestreichen. Wieder eine Schicht Kekse, dann wieder Schokomasse und so fort bis alle Kekse verbraucht sind. Als letzte Schicht Schokomasse oben und auf den Seitenflächen anbringen und mit einem Messer glatt streichen.

5. Den Kuchen mindestens vier Stunden im Kühlschrank kühlen und dann auf einer Servier- oder Kuchenplatte anrichten.

Hinweise:

Der Kuchen soll zum Servieren immer möglichst kalt sein. Mit einem großen scharfen Messer Scheiben abschneiden.

Der "Kalte Hund" eignet sich besonders für Kinder und Jugendliche als Geburtstagskuchen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 270 min, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Rezeptanregung: Quelle leider nicht mehr zuzuordnen.
Rezeptanpassung: Kerstin
Foto: Walter
Stand 12.01.2023