

Der "Kalte Hund" wurde zwar schon in den zwanziger Jahren erfunden, erlebte seine höchste Beliebtheit dann aber ab den sechziger Jahren. Es ist ein Kuchen, der nicht gebacken werden muss, sondern der nur abkühlt - darum auch sein Name. Genannt wird er auch Speckkuchen, Kalte Schnauze, Kekstorte oder Kellerkuchen, weil er zum Abkühlen früher in den Keller getragen wurde.

Du brauchst:



- 300 g Kokosfett (Palmin, im Block)
- 125 g Puderzucker
- 50 g Kakaopulver (echtes Kakaopulver, kein Instant-Getränkepulver!)
- 3 Eier
- 1 1/2 Pakete Butterkekse

Fett schmelzen



Bringe das Kokosfett zum Schmelzen, bis es ganz flüssig ist.

Dann lass es wieder so weit abkühlen, dass es noch flüssig ist, aber nicht mehr ganz so heiß.

Übrige Zutaten verrühren



In der Zwischenzeit rührst du die Eier schaumig. Gib dann den Puderzucker und den Kakao dazu und rühre weiter.

Fett zur Eiermasse geben

Gib dann zunächst 2 Esslöffel von dem flüssigen Fett zur Eiermasse und rühre es gut unter. Gib nach und nach das ganze Fett dazu und rühre es unter.

Schichten!

Lege die Backform am besten mit Frischhaltefolie aus oder benutze eine Backform aus Silikon.
Schichte nun abwechselnd die Kakaomasse und die Kekse in die Form. Schließe mit Kakao ab.
Stelle die Form für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.

Nach dem Abkühlen stürzen

Stürze den Kalten Hund vorsichtig auf eine Kuchenplatte.
Schneide den Kuchen in Scheiben.

Schmausen

Der Kalte Hund ist bei Kindergeburtstagen sehr beliebt!