

Rezept

Kalter Hund

Ein Rezept von Kalter Hund, am 18.12.2025

Zutaten

250 g Kokosfett

2 sehr frische Eier (Größe M)

2 EL Milch oder Rum

Backpapier für die Form

3 gehäufte EL Kakaopulver

125 g Zucker

300 g Butterkekse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 26 cm Länge (ca. 22 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Das Kokosfett bei kleiner Hitze schmelzen. Den Kakao dazugeben und gut unterrühren. Etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel Eier, Zucker und Milch oder Rum gut verrühren. Die abgekühlte, aber noch flüssige Kakaomischung unterrühren.
2. Die Kastenform so mit Backpapier auslegen, dass das Papier an beiden Seiten übersteht (das erleichtert es später, den Kuchen zu stürzen).
3. Ca. 3 EL der Schokocreme auf dem Boden verstreichen. Eine Lage Butterkekse hineingeben und mit ca. 3 EL der Creme bestreichen. So fortfahren, bis die ganze Schokocreme verbraucht ist. Die letzte Schicht sollte aus Schokocreme bestehen.
4. Das Backpapier über die oberste Schicht legen und das Ganze mit einem Teller oder einem Paket Butter beschweren. Mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Den Kalten Hund mithilfe des Backpapiers aus der Form auf ein Schneidebrett stürzen und in fingerbreite Scheiben schneiden.