

Rezept Kalte Schnauze

Rezept Kalte Schnauze

Zubereitung:

Kalte Schnauze oder aber kalter Hund

Der kalte Hund oder aber auch kalte Schnauze genannte Kuchen ist einer der Lieblingskuchen von Kindern und Senioren. Ihn zuzubereiten ist wunderbar einfach und erfordert nicht sehr viel Zeit.

An **Zutaten** werden nur Buttekekse, Kokosfett, Salz, Eier, Zucker, Kakao und kalter Instantkaffe benötigt. Zur Zubereitung nimmt man eine stabile Schüssel in der sich zwei Eier, 125g Zucker, 75g Kakao, eine Prise Salz und 1 Schuß Rum gut verquirlen lassen. Danach werden 250g Kokosfett in einer Pfanne langsam erwärmt und die Eiermasse nach und nach untergerührt bis sich eine konstante Masse ergibt.

Dann wird 1 Eßlöffel des Instantkaffees mit Wasser aufgelöst und zur Masse gegeben. Abschließend wird eine mit Backpapier oder gut gefettete Kastenform immer abwechselnd mit den eineinhalb Packen Butterkeksen und der Masse gefüllt bis man oben angekommen ist.

Die Dekoration oben auf dem Kuchen kann man je nach Belieben garnieren, je nachdem ob der Kuchen eher für einen Kindergeburtstag sein soll oder ganz normal an Festtagen auf den Tisch kommen soll. Ist die Kastenform fertig gefüllt und garniert, wird der Kuchen zum

Abkühlen oder Erkalten in den Kühlschrank gestellt bis die Masse erkaltet ist. Nach wenigen Stunden im Kühlschrank hat man einen super leckeren Kuchen, der nicht nur die Kinderherzen erfreut.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)