

Kalter Hund

Zutaten:

- 2 Eier
- 120g Kokosfett (Palmin im normalen Laden oder ähnliches)
- 2 EL Kakao
- 150g Schokolade
- 70g Puderzucker
- 1 Schnapsglas Rum (Rumaroma geht auch, oder weg lassen)
- 75g geriebene Mandeln
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Pack. Butterkekse

Vorgang:

Kastenform mit Backpapier auslegen.

Schokolade und Palmin bei wenig Hitze schmelzen (Achtung, häufig rühren, damit nichts anbrennt), Kakao, Puderzucker, Vanillezucker, Mandeln und Puderzucker dazu. Schnell und gründlich alles verrühren. Jetzt die Eier rein, ab jetzt brennt es leicht an.

Vom Herd dann runter nehmen und Rum dazu. Die Masse ist klebrig und etwas fest.

Nun Schokolade und Butterkekse in die Form schichten. Mit der Schokolade beginnen. Die Butterkeksschichten gut dicht legen. Die Schokoschicht etwa so dick wie die Butterkekse machen.

Dann ab in den Kühlschrank.