



KNACKFRISCH ZURÜCK: DAS LEIBNIZ ORIGINALREZEPT VON 1920

KALTER HUND

 35 Min.

Zutaten

- 250 g Kokosfett
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Kakaopulver
- 100 g gehackte Mandeln
- Fett für die Form
- 1 Packung Leibniz Butterkeks (150 g)
- 150 g weiße Kuvertüre
- 50 g Zartbitterkuvertüre



Schritt 1

Das Kokosfett in einem Topf bei milder Hitze (35° C) schmelzen lassen. Puderzucker, Salz und Kakaopulver zum Kokosfett geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Zum Schluss gehackte Mandeln hinzufügen.

Schritt 2

Eine Kastenform von ca. 20 cm Länge mit Alufolie auslegen und einfetten. Den Boden mit Leibniz Butterkeksen bedecken, dann abwechselnd die Kokosfettmasse und die restlichen Kekse einschichten. Den Kalten Hund für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen. Die weiße Kuvertüre zerkleinern und in einem kleinen Topf über einem heißen Wasserbad erhitzen. Den kalten Hund damit einstreichen. Die Zartbitterkuvertüre hacken, ebenfalls schmelzen und als schwarze Flecken auf dem kalten Hund verteilen.

Kühlzeit: mindestens 1 Stunde

Tipp: Lass deiner Fantasie beim Dekorieren dieses Kuchens freien Lauf. Für Afrikurlauber könnte es auch ein Zebra werden, für den Schachspieler bietet sich das Schachbrettmuster an und in der Faschingszeit könnten ein lachendes und ein weinendes Harlekingesicht aufgemalt werden.