



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Kalter Hund

Ein Leckerbissen mit Geschichte für Groß und Klein:

Der Name des Gerichts beruht zum einen auf der Abkühlung der Süßspeise im Kühlschrank sowie zum anderen auf den Grubenhunden des Bergbaus im Erzgebirge. Die Form des offenen und kastenförmigen Förderwagens im Bergbau erinnert dabei stark an die Form der Süßspeise.

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Kokosfett
- 200 g Puderzucker
- 2 Eier
- 40 g Kakaopulver
- 1 EL Rum
- 1 EL Kaffeepulver
- 1 Prise Salz
- 25 Butterkekse

Zubereitung

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Eiern, Kakao, Kaffeepulver, Rum und Salz verrühren. Das abgekühlte flüssige Fett langsam unterrühren. Eine Kastenform mit Pergament auslegen und dann abwechselnd Schokomasse und Kekse einfüllen (mit Schokomasse anfangen und mit Keksen aufhören). Dann in den Kühlschrank stellen, auskühlen lassen und auf die Oberseite stürzen.