

# Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

---

## Kalter Hund

Zwei, drei Mal im Jahr muss es dieser Kuchen sein. Ja, dann kaufe ich Palmin und Alufolie.... ganz, ganz böse!

Es weckt halt Kindheitserinnerungen und mittlerweile mag das Pubertier diesen Kuchen auch und wünscht ihn sich extra zum Geburtstag.

Aber wenn du eine Alternative zu Alufolie und Palmin hast - immer her damit probiere es gerne aus

250 g Palmin

in den Mixtopf geben und 3-5min/90°C/Stufe 2 schmelzen lassen, bis alles flüssig ist. Vom Rand immer wieder mal nach unten schieben.

120g Zucker

50 g Backkakao

1 EL gemahlene Kaffee

(ich habe Cappuccino Pulver genommen)

1 min/90°C/Stufe 3 vermischen

2 Eier

1 EL Rum

(ich habe Amaretto Sirup genommen)

3min. / Stufe 4 vermengen.

3 bis 4 Packungen Butterkekse

Eine Kastenform deiner Wahl mit Folie auskleiden und den Boden mit einer Keksschicht bedecken. Nun Kakaomasse auf die Kekse geben und diese mit einer erneuten Keksschicht auseinander quetschen. Abwechselnd so verfahren, bis die Kakaomasse aufgebraucht ist. Nun ab in den Kühlschrank und fest werden lassen. Stürzen und die nächsten Tage genießen.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*

*Deine Petra*