



Kekskuchen

Kalte Schnauze

Zutaten

- 250 g Palmin
- 200 g Puderzucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 25 Butterkekse
- 40 g Kakao
- 1 EL Pulverkaffee
- 1 EL Milch



1 Palmin in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Schüssel herausnehmen und das Fett abkühlen lassen.

2 In einer anderen Schüssel Puderzucker mit Eiern, Salz, Kakao, Kaffee und Milch verrühren. Das abgekühlte flüssige Palmin langsam unterrühren.

3 Eine kleine Kastenform (25 cm) mit Backpapier auslegen und abwechselnd eine Schicht Schokoladenmasse und eine Schicht Kekse (nebeneinander legen) einfüllen.

4 Erkalten lassen und aus der Form nehmen.



Extra-Tipp

Die „Kalte Schnauze“ hält sich mehrere Tage und schmeckt nach zwei bis drei Tagen am besten.

Mehr leckere Kuchenrezepte finden Sie unter www.spatz-heft.de

