

WEIHNACHTLICHER KALTER HUND

- 340 gr. Kokosfett
 - 5 frische Eier
 - 20 gr. Puderzucker
 - 2 gehäufte EL Cappuccino-Pulver
 - 100 gr. Backkakao
 - 2 TL Zimt
 - 1 TL Lebkuchengewürz
 - 750 gr. Spekulatius oder Butterkekse
-

Optional

- 3 EL Rum

Eine Kastenform (25 cm Länge) mit Frischhaltefolie auslegen.

Das Kokosfett in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Währenddessen die Eier schaumig aufschlagen. Puderzucker, Cappuccinopulver, Backkakao, Zimt und Lebkuchengewürz (und optional den Rum) dazugeben und alles gut vermischen. Dann das flüssige Kokosfett darunter rühren.

Auf den Boden der Kastenform eine Schicht Kekse legen und dünn etwas Schokoladencreme darüber geben. Sind alle Kekse bedeckt, wieder eine Lage Kekse darauf schichten. So weiter fortfahren, bis die Kastenform gefüllt ist.

Im Kühlschrank einige Stunden aushärten lassen, dann stürzen.