

# Kalter Hund

(Zebrakuchen, Kalte Schnauze)



- 300 g Butterkekse
- 500 g Kuvertüre oder Schokolade  
(klassisch mit Zartbitter oder auch mal weiß, oder gemischt.)
- 150 g Kokosfett
- 200 g Schlagrahm
- 2 Päckchen Vanillezucker
- etwas Mandellikör (z.B. Amaretto)

## Zubereitung:

Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett schmelzen  
Mit einem Schneebesen den Schlagrahm und Vanillezucker unterrühren.  
Den Amaretto zugeben.  
Eine Kastenform (Cakeform) sorgfältig mit Backpapier auslegen,  
eventuell mit Klebestreifen fixieren.  
Schokoladenmasse und Kekse immer abwechselnd in die Form  
schichten, mit Schokoladenmasse beginnen und enden.  
Abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.  
Aus der Form lösen und nach Belieben dekorieren.

Beliebig grosse Stücke schneiden und servieren.

Da er lange haltbar ist, kann er auch schon einige Tage vor dem Einsatz  
zubereitet werden.

## Variante:

Zu Weihnachten mit Spekulatius zubereiten.