

Kalte Schnauze bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 125 gr Kakaopulver (konzentriert), 2 Päckchen Palmin, 250 gr Puder- oder feinsten Zucker, 2 Packungen Butterkekse.

Die Zubereitung:

und los gehts...

- die ganzen Eier kurz verrühren
- Vanille-Zucker, Zucker (fein oder Puderzucker) und Kakao nach und nach zu den Eiern rühren
- Palmin im Topf zum Schmelzen bringen (darf nicht heiß werden!)
- geschmolzenes Palmin der Masse unterrühren
- nun schichtweise Kekse und Kakaomasse in eine quadratische Kuchenform geben (erste und letzte Schicht Kakao)
- ab in den Kühlschrank für ca. 2 Stunden, FERTIG !!

Hält sich im Kühlschrank sehr lange - aber meistens ist er schnell weggeascht!! Viel Spass damit :)