

GEMEINDE ZARTENOW

Amtliche Rezeptaussgabe · Dorfküche · Zimmer 1 (das einzige)

Kalter Hund

Original Zartenower Rezept · für eine Kastenform

Zutaten

- 250 g Butterkekse
- 200 g Kokosfett (z. B. Palmin)
- 100 g Puderzucker
- 4 gehäufte EL Backkakao
- 1 frisches Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Kokosfett bei milder Hitze schmelzen, kurz abkühlen lassen.
2. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Ei glatt rühren, das flüssige Fett einrühren, bis die Masse glänzt.
3. Kastenform mit Folie auslegen. Abwechselnd Kekse und Schokomasse schichten, mit Masse abschließen.
4. Mindestens 3 Stunden kalt stellen, besser über Nacht. Stürzen und in Scheiben schneiden.

Amtlicher Vermerk: Über die Frage „mit oder ohne Rum“ hat die Dorfversammlung noch nicht abschließend entschieden. Bis dahin gilt: Beides ist aktenkundig zulässig. Es gab keine Einwände.



Hannelore Voss

Dorfvorsteherin

Ein Kuchen aus dem Dorf, das es nicht gibt. Amtlich gebacken bei der Backstube Reinhold (Gewerbe-Nr. GE-2026-0001). Aus dem Roman

„Meisterwerk mit Kaltem Hund“ von Sven Truderung — zartenow.de/rezept