

Kalter Hund/Kalte Schnauze: Kalt wie eine Hundeschnauze muss der Kuchen aus Butterkekse und Schokoladencreme sein, damit er gut schmeckt. Warum gerade der Hund und nicht etwa die Katze Namensgeber ist, erklären sich Sprachwissenschaftler mit der hohen Popularität, die dem treuen vierbeinigen Begleiter beigemessen wird. Bekannt ist der Kuchen auch unter dem Namen Lukullus, nach dem römischen Feldherrn Lucius Licinius Lucullus benannt. Antike Namen werden gern mit Kochtraditionen in Verbindung gebracht. Hinweise darauf, dass der Römer Lucullus die Süßspeise kannte, fehlen jedoch.

Zutaten: 500g Kokosfett, 330g Zucker, 4 Eier, 115g Kakao, 2 1/2 Packungen Butterkekse, 3 TL Nescafe, 2 Päckchen Vanillinzucker, je nach Geschmack 1 Schuss Rum.

Zubereitung: Die vier Eier und den Zucker schaumig rühren, dabei den Kakao und je nach Wunsch weitere Geschmackszutaten durch ein Sieb dazugeben. Das Kokosfett in einem kleinen Topf vorsichtig und langsam schmelzen lassen und nach und nach zu dem Zucker-Ei-Gemisch zugießen. Eine kleine Kastenform (30 cm) mit Pergamentpapier auslegen. Boden mit einer Lage Butterkekse auslegen. Nun immer abwechselnd eine Lage Butterkekse und Schokoladenmasse einfüllen (die oberste Schicht sowie die Seiten sind Schokoladenmasse). Den Kuchen in den Kühlschrank stellen. Wenn die Schokomasse fest ist, kann man ihn aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.