



# Rezepte aus dem Hessenpark

## Kalter Hund

Dieser Klassiker eines Geburtstagskuchens machte besonders von den 1950er bis 1970er Jahren in Deutschland Furore. Er ist meist unter seiner Bezeichnung „Kalter Hund“ bekannt. Manche kennen ihn jedoch auch als „Kalte Schnauze“ oder Kellerkuchen.

Seinen Ursprung soll dieser Kuchen in den 1920er Jahren genommen haben, als ein bekannter deutscher Keksfabrikant als Werbemaßnahme das Rezept eines kalten Schokoladenkuchens aus seinen *Cakes*, also seinen Butterkekse, veröffentlichte. Viele kennen diesen Kuchen aus Großmutterns Zeiten mit Back-Kakaopulver, Kokosfett und manchmal auch Eiern. Wir stellen hier die edle Variante mit zwei Sorten Kuvertüre und Schlagsahne vor.

## Kalter Hund

300 Gramm Zartbitter-Kuvertüre  
300 Gramm Vollmilch-Kuvertüre  
150 Gramm Kokosfett  
200 Gramm Schlagsahne  
2 Esslöffel Vanillezucker  
250 Gramm Butterkekse

Kastenform  
Backpapier

1. Die Kuvertüren, das Kokosfett und die Sahne in einem Wasserbad auf kleiner Hitze schmelzen.
2. Zum Schluss den Vanillezucker unterrühren.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform ein wenig der Kuvertüre hineingeben, die erste Lage Butterkekse darauf dicht verteilen, falls nötig einige Kekse dafür zerteilen.
4. Nun abwechselnd eine Schicht Kuvertüre und Kekse einschichten, bis die Form voll ist und alle Zutaten verbraucht sind.
5. Im Kühlschrank mehrere Stunden kühl stellen bis der Kuchen fest geworden ist.
6. Gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.

Bei Fragen, Anregungen oder Kritik schreiben Sie mir: [historischehausfrau@hessenpark.de](mailto:historischehausfrau@hessenpark.de)