

Kalte Bisquitmasse #3835

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Kakao

Keks

- 250 g Kokosfett
- 250 g Puderzucker
- 50 g Kakao
- 1 tb Pulverkaffee
- 1 pn Salz
- 2 Eier
- 1 tb Rum
- 1 pk Butterkekse

Das Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen. Nebenbei Puderzucker, Kakao, Pulverkaffee, Salz, Eier und den Rum in einer Schüssel verrühren. Wenn das Fett zerlaufen ist, dieses abkühlen lassen und dann der Masse zugeben.

Nun eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd von der Masse und den Keksen einschichten.

2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach den Kuchen auf eine Platte stürzen.

29.01.1994