

Kalter Hund ohne Palmin und Eier Zutaten

für 1 Portionen:

800 ml Milch

6 EL Zucker

2 Pck. Puddingpulver (Schokolade)

1 EL Butter, oder Margarine

1 Paket Kekse (Butterkekse), ca. 30 Stück

Dieses Rezept ist für eine Kastenform der Länge 25 cm ausgelegt. Die Kastenform mit Aluminiumfolie oder Backpapier auslegen. Zunächst wird der Pudding nach Packungsanleitung gekocht, allerdings nur mit der oben angegebenen Menge Milch. Die Margarine (oder Butter) sofort in den heißen, fertigen Pudding einrühren. Danach eine Schicht Pudding von ca. 1/2 cm Dicke in die Form geben; der Pudding sollte nur leicht abgekühlt sein. Nun werden abwechselnd Butterkekse und Pudding (3-4 EL) in die Form geschichtet. Dabei sollten die Butterkekse möglichst eng beieinander liegen. Die letzte Schicht besteht aus Butterkeksen und stellt den Kuchenboden dar. Schließlich muss der Kuchen für 3 Stunden in den Kühlschrank, um an Festigkeit zu gewinnen. Nach der Ruhezeit den kalten Hund auf eine feste Unterlage stürzen und die Folie (oder das Papier) ganz vorsichtig abziehen. Um den Kuchen zu schneiden, sollte ein großes Messer verwendet werden. Der Kuchen schmeckt nicht zu süß oder fettig. Die Kekse werden durch den Pudding relativ weich, was ich aber besonders mag.