

## MOSAİK KUCHEN / KALTER HUND VARIATION / NO BAKE KUCHEN



Ein No Bake Kuchen aus dem Gefrierfach. Der Mosaikkuchen ist eine Abwandlung vom Klassiker „Kalter Hund“ und wird ganz einfach hergestellt.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**



Kühlzeit

**4 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

### ZUBEREITUNG

Fülle Butter, Zucker, Kakao, Milch, Zartbitterschokolade in einen Topf und erwärme alles bei mittlerer Hitze, bis die Schokolade und die Butter geschmolzen sind. Füge die Mandeln hinzu. Zerkleinere die Kekse grob und rühre sie ein. Verfeinere nach Belieben mit Vanilleextrakt. Breite eine Frischhaltefolie aus, fülle die Masse darauf und forme sie zu einer kompakten Rolle formen, indem die Frischhaltefolie vorher zugeklappt wird. Lege die lange „Wurst“ in eine Kastenform und forme sie etwas zurecht, nach Belieben zu einer Pyramide. Friere sie im Gefrierfach für 3-4 Stunden ein. Wälze sie dann in den Kokosraspeln und schneide sie in Scheiben. Der Kuchen hält sich eingepackt im Gefrierfach mehrere Wochen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### ZUTATEN:

- 100 g** Butter
- 100 g** Zucker
- 60 g** Kakao
- 200 ml** Milch
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Mandeln (gestiftet)
- 350 g** Kekse
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Kokosraspeln