



## Schokoladen- Keks- Kuchen

*Lieblingskuchen von Vanessa  
(9 Jahre alt)*

- 2 Eier
- 5 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Kakao
- 4 Esslöffel Milch
- 1 Packung Palmin (Pflanzenfett)
- 1,5 Packungen Butterkekse
- 1 Tüte Vanillezucker



Bevor man alle Zutaten vermischt, muss man das Pflanzenfett im Kochtopf erhitzen und schmelzen lassen.

Als Backpapier kann man einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel in die Kastenform legen.

Jetzt wird geschichtet.

Zuerst eine Schicht mit Keksen und dann eine Schicht mit Schokolade.

Immer so weiter bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Ganz oben soll eine Schokoladenschicht sein.

Der Kuchen muss über Nacht in den Kühlschrank, bevor man ihn essen kann.

Aber dann.... hmhhh lecker

Gutes Gelingen