

Ameisen-Kuchen

Für die Kastenform (25 x 11 cm):
etwas Fett

Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 ml Eierlikör
4 EL Weinbrand oder Rum
85 g Schokoladenstreusel

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Zum Bestreuen:

etwa 15 g Schokoladenstreusel



etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Weinbrand oder Rum und Schokoladenstreusel unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.

Kuchen erst nach 5 Min. aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Guss: Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Kuchen damit überziehen und mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 13 g, Kh: 29 g, kJ: 1.096, kcal: 262