

# Ameisen-Kuchen

Ein saftiger Rührkuchen mit Schokoladenstreuseln und Eierlikör

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

### Rührteig:

150 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 ½ 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

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine 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 Minuten**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

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.

