

Kuchen Backen Rezepte

Ameisenkuchen Vom Blech

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Backen: Blech, Kuchen, Schokolade

RÜHRTEIG

300 g Butter
300 g Zucker
2 Pack. Vanillin-Zucker
4 Eier

300 g Mehl
3 Teel. Backpulver
300 ml Eierlikör
150 g Zartbitter-Schokostreusel

GUSS

200 g Weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett

Einen Rührteig bereiten, Streusel am Schluss unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 180 Grad C ungefähr 15- 20 Min. backen. Auf dem Blech erkalten lassen.

Weiße Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen und den erkalteten Kuchen mit 2/3 der Masse bestreichen. Den restlichen Guss auf einer Platte ausgießen, fest werden lassen und zu Locken schaben.

Den Kuchen mit Kuvertürelocken und mit Schokostreusel garnieren.

Tipp: Der Kuchen kann auch in einer Springform (26 cm Durchm.) gebacken werden. Der Kuchen wird dann ungef. 50 Min. gebacken (Stäbchenprobe) Zucker reduzieren (250 g), Raspelschokolade verwendet. Backzeit 30 Minuten. Ganze Kuvertüremenge auf den Kuchen streichen, mit Vollmilchschokoraspeln bestreuen. Sehr gut, saftig.