Ameisenhaufen Dessert

Das Rezept für den Ameisenhaufen kann nun wirklich jeder anrichten. Denn dieses süße Dessert punktet nicht mit Optik, sondern durch die einfache Zubereitung und Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,3 h



Zutaten

1 Packung	Biskotten
600 g	Sauerrahm
70 g	Staubzucker (oder nach Belieben)
3 Stk.	Bananen
Nach Belieben	Walnüsse
1 Packung	Schokoladenstreusel
Nach Belieben	Karamellsauce

Zubereitung

1. Für den **Ameisenhaufen** beliebig Walnüsse zerkleinern.

2. Dann den Sauerrahm mit dem Staubzucker (am besten abschmecken) verrühren.

3. Danach die Biskotten (hier waren es 27 Stück) in den Sauerrahm wälzen, abtropfen lassen und auf eine Servierplatte oder Ähnliches aneinanderlegen. Hier bestand die erste Lage aus 8 Stück.

4. Diese nun nach Belieben mit Karamellsauce beträufeln.

5. Anschließend eine Banane schälen, in Scheiben schneiden und auf der Creme gleichmäßig verteilen.

6. Jetzt die Bananenstücke beliebig mit den gehackten Walnüssen und ein paar Schokostreuseln bestreuen.

7. Dann kommt wieder eine Lage Biskotten mit Sauerrahm, Karamellsauce, Bananen, Nüsse usw.. Tipp: Am besten legt ihr die Biskotten dann quer übereinander, dann hat euer Haufen später mehr Stabilität und lässt sich auch besser schneiden.

8. Alle Zutaten werden nun so lange gestapelt, bis sie verbraucht sind. Hier wurden 3 Lagen mit je 8 Biskotten und die oberste Lage mit 3 Biskotten abgeschlossen. Wie ihr das letztendlich gestalten bleibt euch überlassen.

9. Zum Schluss den kompletten Haufen mit Schokoladenstreusel eindecken und über Nacht (zum Durchziehen) in den Kühlschrank stellen. Der Ameisenhaufen reicht für ca. 6-8 Portionen.

Tipp

Wem der Ameisenhaufen optisch nicht gefällt, kann die Zutaten auch in einer Backform ordentlich stapeln