Ameisenkuchen mit Kirschen

Der Ameisenkuchen mit Kirschen und feinen Schokostreuseln, lockeren Rührteig und einer herzhaften Schokoladenglasur machen diesen Blechkuchen besonders saftig und schmackhaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

350 g	Kirschen (frisch oder vom Glas)
250 g	Butter (weiche)
175 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
5 Stk.	Eier
300 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
75 ml	Vollmilch
130 g	Schokostreusel
200 g	Zartbitterschokolade (für die Glasur)

Zubereitung

1. Für den schokoladigen **Ameisenkuchen mit Kirschen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 33 x 39 cm) mit Backpapier auslegen. Die Kirschen waschen, entsteinen und gut abtropfen lassen.

2. Für den Teig die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Vollmilch zur Buttermasse geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Schokostreusel vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken.

3. Den Ameisenkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Anschließend

vollständig auskühlen lassen. Für die Schokoglasur die **Schokolade** über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die flüssige Schokolade gleichmäßig auf dem erkalteten Kuchen verstreichen und fest werden lassen.

Tipp

Für Erwachsene, anstelle der Vollmilch, Eierlikör für den Ameisenkuchen verwenden.