

# Ameisenkuchen

Der lockere Ameisenkuchen aus der Kastenform ist ein einfaches Rührkuchen-Rezept mit Schokostreuseln und Schokoladenglasur. Der perfekte Kuchen-Klassiker für jede Kaffeepause.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
175 g	Feinkristallzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 g	<a href="#">Butter</a>
300 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
150 ml	Milch
125 g	Schokostreusel (o. klein gehackte Schokolade)
200 g	Zartbitterschokolade (für den Guss)

## Zubereitung

1. Für den einfachen **Ameisenkuchen** zuerst die Eier mit Feinkristallzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in eine große Schüssel geben. Mit dem Handmixer mehrere Minuten cremig, luftig aufschlagen. Je länger gerührt wird, desto lockerer wird der Kuchen. Die zimmerwarme Butter nach und nach unterrühren. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und kurz unterheben. Die Milch langsam einfließen lassen und alles nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss die Schokostreusel vorsichtig unterheben.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze im unteren Drittel etwa 70 Minuten backen. Gegen Ende unbedingt eine Stäbchenprobe machen.

3. Den Ameisenkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bevor er aus der Form gelöst wird. Für das Finish die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig über den Kuchen gießen. Fest werden lassen – fertig ist der klassische Ameisenkuchen.

## Tipp