Ameisenkuchen vom Blech

Das Rezept von dem Ameisenkuchen vom Blech ist schnell zubereitet. Ideal für Gäste, Partys, oder einfach für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

300 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier (größe M)
300 g	Mehl (gesiebt)
1 TL	Natron
1 Prise	Salz
300 ml	Eierlikör
125 g	Schokostreusel (Zartbitter)
125 g	Schokostreusel (Vollmilch)
200 g	Kuvertüre (weiße)

Zubereitung

1. Für den **Ameisenkuchen vom Blech** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 165°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker cremig aufschlagen, und die Eier einzeln, und nach und nach, gründlich unterrühren.

3. Jetzt das Mehl mit dem Natron und dem Salz vermengen und unterrühren.

4. Nun noch den Eierlikör hinzufügen und jeweils die Hälfte von den Zartbitter-Schokostreuseln und von den Vollmilch-Schokostreuseln unterheben.

5. Die Masse anschließend auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

6. Zum Schluss noch die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, auf dem Kuchen verstreichen und mit den übrigen Schokoladenstreuseln Dekorieren.

Tipp

Man kann den Ameisenkuchen vom Blech noch zusätzlich mit Schlagobers und einem Schuss Eierlikör servieren.