Watte-Ameisen-Kuchen

Der Watte-Ameisen-Kuchen ist gerade bei Kindern gerne gesehen. Das Rezept schmeckt aber auch Erwachsenen und ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
90 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
100 ml	Öl
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 EL	Schokoladenstreusel
125 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
200 g	Vollmilchkuvertüre
50 g	weiße Kuvertüre
75 ml	Schlagobers
0.5 TL	Zimt (optional)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Watte-Ameisen-Kuchen** den Boden einer ca. 28cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 160°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten dick-schaumig aufschlagen.

3. Danach erst das Öl, dann das Mehl (gesiebt), das Backpulver und die Schokoladenstreusel unterrühren.

4. Letztendlich das Mineralwasser nur kurz unterrühren, bis die Zutaten miteinander vermengt sind.

5. Jetzt den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

6. Nun schon mal die beiden Schokoladensorten parallel und separat über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen. (Wer möchte kann an dieser Stelle den Zimt unter die dunkle Kuvertüre rühren)

7. Jetzt unter die dunkle Kuvertüre das Schlagobers (am besten erwärmt aber nicht kochend) unterrühren. So lässt sich der Kuchen später etwas besser in Stücke schneiden.

8. Dann zuerst die dunkle Schokolade auf dem Kuchenboden glatt streichen und anschließend mit weißer Schokolade beklecksen. Mit einem Hölzchen oder ähnliches ein paar Schlieren ziehen, das sorgt für ein marmoriertes Muster. Die Glasur bis zum Verzehr (am besten ohne Formring) trocknen lassen.

Tipp

Wem die Glasur vom Watte-Ameisen-Kuchen, beim Anschnitt immer noch zu fest sein sollte, kann den Kuchen auch mit einem erwärmten Messer in Stücke schneiden.