

Ameisenkuchen mit Schokostreusel

Zutaten für 1 Kuchen

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Margarine
- 300 g Weizenmehl
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 150 ml Milch
- 100 g Schokostreusel



Für den Guss:

- 200 g Kuvertüre

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 70 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel. Rühre die Zutaten mit dem Mixer Minuten schaumig. Besonders fluffig wird der Kuchen, wenn du das 5 Minuten tust.
2. Mixe die Margarine unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es ebenfalls unter. Gieße dann die Milch langsam dazu und verrühre sie kurz. Hebe zum Schluss die Schokostreusel unter.
3. Fülle den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform. Backe den Kuchen bei **180°C Ober-/Unterhitze für 70 bis 75 Minuten** im unteren Drittel deines Backofens. Mache auf alle Fälle eine Stäbchenprobe, denn jeder Ofen backt anders.
4. Lasse ihn anschließend für eine Stunde abkühlen. Dann kannst du den [Kuchen aus der Form lösen](#).
5. Bringe die Kuvertüre im Warmwasserbad zum Schmelzen und verteile sie über dem Kuchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

