

Ameisen Kuchen



- 250 Gramm Butter
- 180 Gramm Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 Gramm Schokostreusel
- weiße Kuvertüre
- eine Kastenform
- Rührbesen
- Schüssel

1. Gib die Butter, den Vanillezucker und den Zucker in die Schüssel und rühre alles schaumig.
2. Siebe das Mehl und Backpulver und rühre es in die Masse.
3. Schütte am Ende die Schokostreusel dazu und fülle den Teil in die gefettete Kastenform.
4. Bei 175 Grad 65 min backen.
5. Lass den Kuchen abkühlen.
6. Erwärme die Kuvertüre im Wasserbad und bestreiche damit den Kuchen.
7. Bestreue den Kuchen mit Schokostreuseln und: fertig ist dein Ameisenkuchen!