

# AMEISENKUCHEN

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



90 MIN

GESAMTZEIT

## 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

## Zubereitung:

1. Gib die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel. Rühre die Zutaten mit dem Mixer 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.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

