

Ameisenkuchen

Deine Zutaten:

- 300 Gramm Butter
- 200 Gramm Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 350g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 Milliliter Buttermilch oder Sahne
- 150 Gramm Vollmilch Schokoladenstreusel
- fertige Kuchenglasur (Vollmilch) für den Kuchen
- etwas Butter oder Margarine zum Einfetten der Form




Da brauchst du noch:

- eine große Rührschüssel
- Handrührgerät mit Schneebesen
- Messer
- Messbecher
- ein Backblech
- einen Teigschaber
- Küchenwaage
- mehrere Schüsseln
- Küchenuhr oder einen Wecker
- zwei Topflappen
- Topfuntersetzer

- scharfes Messer

So geht's:

Als erstes messe mit der Küchenwaage Mehl und Zucker in jeweils separaten Schüsseln ab. Mit einem Messer machst du kleinere Stücke von der Butter herab und wiegst sie in einer kleineren Schüssel ab. Dann misst du mit einem Messbecher 300 Milliliter Buttermilch oder Sahne ab. Richtest jetzt noch 4 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver und 150 Gramm Vollmilch Schokoladenstreusel her. Anschließend stellst du alles Abgewogene und deine große Rührschüssel vor dich hin. Dann leerst du alles in die Rührschüssel hinein und verrührst es mit deinem Handrührgerät zu einem glatten Teig.

Jetzt musst du deinen Ofen auf  Ober- und Unterhitze 180 Grad anmachen. Danach musst du mit etwas Butter oder Margarine dein Backblech einfetten, dann deinen fertig gerührten Teig auf das Blech gießen und mit einem Teigschaber auskratzen und natürlich den Teig etwas verstreichen. Nun schiebst du dein Backblech in den Backofen, mittlere Schiene und stellst einen Wecker auf ca. 15 - 20 Minuten oder schaust auf die Küchenuhr. Ist die Zeit um, machst du deinen Backofen aus und nimmst den Kuchen mit zwei Topflappen aus dem Ofen und stellst ihn auf einem Topfuntersetzer ab. Jetzt musst du ihn auskühlen lassen.

Ist dein Kuchen ausgekühlt, nimmst du deine fertige Kuchenglasur und machst sie nach Packungsanweisung flüssig. Anschließend leerst du sie über deinen fertig gebackenen Kuchen und lässt es hart werden.

Wenn dieser Schritt abgeschlossen ist, kannst du deinen Kuchen mit einem scharfen Messer in mehrere Quadrate schneiden und auf Kuchenteller zum Essen servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken.