

Ameisen - Kuchen vom Blech

Kategorien: Kuchen, Blech, Schokolade

Zutaten für: 1 Blech

RUEHRTEIG

300	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillin-Zucker
4		Eier
300	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
300	ml	Eierlikoer
150	Gramm	Zartbitter-Schokostreusel

GUSS

200	Gramm	Weisse Kuvertuere
10	Gramm	Kokosfett

Anleitung:

Einen Rührteig bereiten, Streusel am Schluss unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 180 GradC ungef. 15-20 Min. backen. Auf dem Blech erkalten lassen.

Weisse Kuvertuere mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen und den erkalteten Kuchen mit 2/3 der Masse bestreichen. Den restlichen Guss auf einer Platte ausgiessen, fest werden lassen und zu Locken schaben.

Den Kuchen mit Kuvertuerelocken und mit Schokostreusel garnieren.

Tipp:

Der Kuchen kann auch in einer Springform (26 cm Durchm.) gebacken werden. Der Kuchen wird dann ungef. 50 Min. gebacken (Stäbchenprobe)

Anmerkung: Zucker reduzieren (250 g), Raspelschokolade verwendet. Backzeit 30 Minuten. Ganze Kuvertueremenge auf den Kuchen streichen, mit Vollmilchschokoraspeln bestreuen. Sehr gut und saftig.