

Frisch gekocht
Donnerstag, 14. April 2016



Rezept von Eveline Wild

Ameisenkuchen

**1 Stunde 10 Minuten (ohne
Kühlzeit)/aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

250 g weiche Butter, 150 g Staubzucker, 115 g Eidotter (ca. 7 Stück), Vanillemark (oder echter Vanillezucker), geriebene Schale von 1 Zitrone; 230 g Eiweiß (ca. 7 Stück), 100 g Kristallzucker, Salz; 220 g Mehl (Type W 480), 45 g Weizenpuder (Weizenstärkemehl), 5 g Backpulver; Butter und Mehl für die Form; 40 g Schokoladeraspel (oder Streusel).

Für die Glasur: ca. 250 g Schokolade, etwas weiße Schokolade, Schokostreusel.

Zubereitung

Die Butter mit Staubzucker, Vanille, Zitronenschale und Eidotter schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen. Die beiden Massen mischen. Die Mischung aus Mehl, Weizenstärke, Schokostreusel und Backpulver unterheben. Die Masse in eine gebutterte, bemehlte Backform füllen.

Im Rohr bei 165-170 °C Umluft ca. 30-40 Minuten backen, anschließend den Kuchen aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zum Garnieren den Kühlschrank-kalten Kuchen mit der geschmolzenen dunklen Schokolade überziehen und mit der geschmolzenen weißen Schokolade schöne feine weiße Streifen aufspritzen.

Den unteren Rand des Kuchens mit Schokostreusel bestreuen.