

Weihnachtskuchen Rezepte

Ameisenkuchen

Gattung: Backen, Kuchen, Weihnachten

250 g	Butter oder Margarine	1	cup	Eierlikör
160 g	Zucker	1		Fläschchen Rum-Aroma
4	Eier	1	cup	Schokoladenstreusel
250 g	Mehl	200 g		Kuvertüre
1	Pack. Backpulver			

Butter/Margarine mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör (kommt sehr gut!) und dem Rum-Aroma (ich habe Rum genommen) dazugeben. Zum Schluss Schokostreusel unterrühren.

Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen.

In den kalten Ofen geben. Bei 175 Grad 45 bis 50 Minuten backen. Mit der Kuvertüre bestreichen.

Tipp: Statt Schokostreusel, haben wir Schokotropfen von Lindt genommen, sieht zwar nicht mehr wie Ameisen aus, eher wie kleine schwarze Käfer, schmeckt aber dafür umso schokoladiger.