



Ameisenkuchen

Zutaten

- ❖ 4 Eier
- ❖ 250 g Butter
- ❖ 250 g Zucker
- ❖ 250 g Weizenmehl T 480
- ❖ 1 Pkg. Reinweinstein Backpulver
- ❖ 1 Pkg. Vanillezucker
- ❖ 125 ml Eierlikör
- ❖ 100 g Schokostreusel



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers zu Schnee schlagen. Die Dotter werden mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und der weichen Butter schaumig gerührt. Im Anschluss den Eierlikör zur Masse geben.

Danach werden abwechselnd der Mehl-Backpulver-Gemisch und der Schnee vorsichtig untergehoben.

Zum Schluss werden die Schokostreusel dazu gemengt.

Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Bei 180°C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.



Die Witzmann Mühle wünscht gutes Gelingen!