

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## *Ameisenkuchen vom Blech*

Für den Rührteig:

300 g Butter

300 g Zucker

2 Pck Vanillin-Zucker

4 Eier

300 g Mehl

3 TL Backpulver

300 ml Eierlikör

150 g Zartbitter-Schokostreusel

Für den Guss:

200 g Weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett

Einen Rührteig bereiten, Streusel am Schluss unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 180 Grad °C ungf. 15- 20 Min. backen. Auf dem Blech erkalten lassen. Weisse Kuvertüre 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 für die Randdekoration zu Locken schaben.

Das Tortenfoto vorsichtig in der Mitte platzieren und das Überraschungsgeschenk präsentieren.