

Informationen zur Sendung vom 30.09.2025

Ameisenkuchen

Von Ulla Scholz

Zutaten für ein Backblech

300 g Butter
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
300 ml Eierlikör
150 g Schokostreusel (dunkle Schokolade)

Guss

200 g weiße Kuvertüre
10 g Kokosfett oder Kokosöl
4 EL Schokostreusel

Zubereitung

Butter und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit die beiden Zutaten Raumtemperatur annehmen können. Die Butter mit dem Zucker gründlich aufschlagen. Anschließend nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Dieses Gemisch zum Butter-Eier-Zucker-Gemisch geben und gut verrühren. Zuletzt kommen Eierlikör, Vanillezucker und die Schokostreusel dazu. Alles noch einmal vermischen, sodass ein glatter Teig entsteht.

Den Boden und die Seitenwände eines Backblechs mit Butter einstreichen, dann mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad circa 15 Minuten backen. Falls sich Beulen bilden, einmal kurz einstechen, damit die Luft entweichen kann. Das Backen geht sehr schnell – von daher in der Nähe des Ofens bleiben und beobachten, ob die richtige Bräunung schon erreicht ist.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Die weiße Schokolade in Stücke brechen oder hacken, Kokosfett zugeben und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Den Guss auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und mit Schokostreuseln verzieren. Dann sollte man abwarten, bis die Schokoladenschicht ausgehärtet ist.

Anrichten

Den Kuchen in gleichmäßige Stücke teilen und auf einer Platte anrichten.

Informationen zur Sendung vom 30.09.2025

Ameisenkuchen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Enthält der Kuchen nach dem Backen noch Alkohol?

Grundsätzlich gilt, dass Alkohol sich ab 78 Grad „in Luft auflöst“. Aber es handelt sich nicht um reinen Alkohol – er ist mit Flüssigkeit im Eierlikör gebunden. So kommt es darauf an, wie lange gebacken wird. Selbst nach ausgiebigen Koch- und Backzeiten ist oft noch bis zu 40 % der enthaltenen Alkoholmenge vorhanden. Von daher heißt es für Kinder, Schwangere oder Personen, die keinen Alkohol vertragen: Likör lieber weglassen und durch Joghurt, Milch oder Pudding austauschen.

Kleine Variation

Nach sorgfältiger Recherche habe ich viele Rezepte gefunden, in denen beschrieben wird, dass der Guss aus weißer Schokolade besteht. Dann wieder andere Rezepte, da wird der Guss aus Puderzucker hergestellt. Ich vermute, dass die Variante mit Puderzucker in der DDR am meisten verbreitet war. Damals war es schwierig, bestimmte Produkte zu bekommen. Puderzucker war im Gegensatz zu Schokolade in der DDR keine Mangelware. Mit weißem Schokoguss schmeckt der Ameisenkuchen allerdings besonders gut. Das Gebäck wird durch den Likör ausgesprochen saftig und köstlich. Ein Rührkuchen, den ich bestimmt nicht zum letzten Mal gebacken habe.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!