

Ameisenkuchen

Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Brauner Rum	3 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Schnee und Salz steif schlagen, Zucker ein mixen, Dotter, Rum und Wasser ein mixen. Mehl und Schoko Streusel (nach Belieben) unterheben.
170°C, 50 Minuten, unterste Schiene, O+U Hitze

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1214-Ameisenkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at