

Ameisenkuchen



Zutaten:

200 gr.	Margarine
150 gr.	Zucker
4	Eier
1 Pckg.	Vanillezucker
250 gr.	Mehl
1 Pckg.	Backpulver
1 Fl.	Rumaroma
1 Tasse	Eierlikör
1 Tasse	Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Aus der Margarine, Zucker, Eier und dem Vanillezucker einen Teig rühren.
Dann das mit Backpulver vermischte Mehl nach und nach zu dem Teig geben.
Zum Schluss den Eierlikör, das Rumaroma und die Schokoladenstreusel dazufügen.

Bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 45 - 55 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit wünscht Birgit!