

# Ameisenkuchen

## Zutaten

150 g Schokolade, in Stücken  
250 g weiche Butter in Stücken  
120 g Zucker  
4 Eier  
200 g saure Sahne (Schmand, Creme fraiche)  
300 g Mehl  
1 P Vanillepuddingpulver  
1 P Backpulver

## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech fetten.  
Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.  
Butter in den Mixtopf geben und 40 Sekunden / Stufe 5 cremig rühren.  
Zucker, Eier, saure Sahne, Mehl, Puddingpulver und Backpulver zugeben und mithilfe des Spatels 40 Sekunden / Stufe 5 vermischen.  
Zerkleinerte Schokolade zugeben, 15 Sekunden / LL / Stufe 4 untermischen.  
Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und bei 180° 25 - 30 Minuten backen.  
Auskühlen lassen und beliebig verzieren.

Ich habe Zuckerguss aufgestrichen und diesen mit Schokostreuseln bestreut. In der Mitte sind Granatapfelkerne auf einem Pfefferminzbett.

