

# Günters Ameisenkuchen

## Zutaten

250 g	Margarine
200 g	Zucker
4	Eier (aus den Eiklar Schnee schlagen)
1 Becher	Sauerrahm
1 Pkg.	Puddingpulver (Vanille- od. Sahnepudding)
300 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Schokostreusel
	Butter und Mehl für die Kuchenform
	Kuchenglasur nach Belieben (Schoko)



## Zubereitung

Kuchenform mit Butter bestreichen und bemehlen. Backrohr vorheizen. Eier trennen. Alle Zutaten nacheinander miteinander verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig heben, als letztes die Schokostreusel unterrühren. Den Teig in die Kuchenform geben und bei 180 °C 30 bis 40 Minuten backen. Nach Belieben mit Schokoglasur überziehen.