

## AMEISENGUCHEN

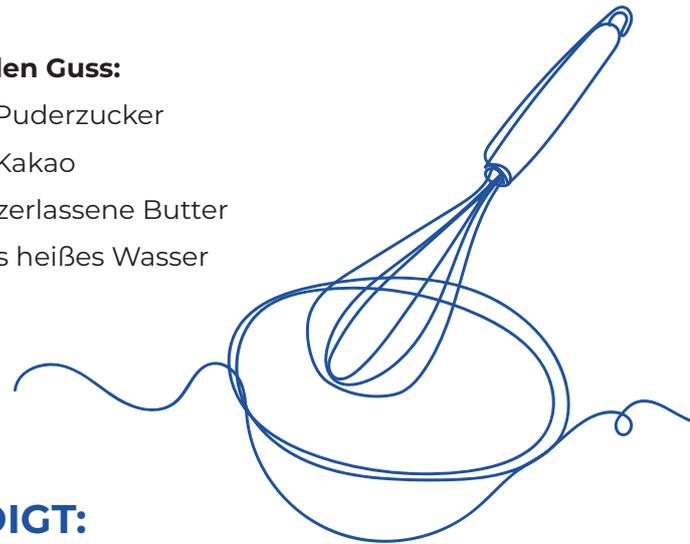
Grimmaer Ameisenguchen (hochdeutsch „Ameisenkuchen“) klingt lustig, oder? Schon die Leipziger Schriftstellerin Lene Voigt hat zu ihrer Zeit folgendes Rezept dafür niedergeschrieben.

### DU BRAUCHST:

250 g Margarine oder Butter  
4 Eier  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Tasse Kondensmilch  
250 g Mehl  
1 Backpulver  
1 Beutel Schokostreusel

### Für den Guss:

75 g Puderzucker  
3 EL Kakao  
30 g zerlassene Butter  
etwas heißes Wasser



### DIE ZUBEREITUNG NACH LENE VOIGT:

„Die Butter, die Hühnereier – damit niemand auf die Idee kommt, wir nehmen Ameiseneier – den Zucker, den Vanillezucker, eine Tasse Kondensmilch, das Mehl, das Backpulver und einen Beutel Schokostreusel werden verrührt. Letztere sollen also sicherlich die Ameisen darstellen. Na mal sehen! Denn laut dem Naturschutzgesetz dürfen wir keine Ameisen mehr zum Essen nehmen. Ob sie schmecken oder nicht, ist eine ganz andere Frage. Uff, das kribbelt gleich! Ach ja, da waren wir noch gar nicht am Ende. Die verrührte Mischung kommt nun aufs Blech und wird goldgelb gebacken; dabei den Herd auf „goldgelb“ einstellen. Die Grimmaer sagen dazu nichts genauer. Wie lange der Kuchen nun backen soll? Er muss etwa 20 bis 25 Minuten backen; auf jeden Fall nicht aus dem Haus gehen, bis er fertig ist.

Der Guss wird folgendermaßen hergestellt: Puderzucker, Kakao und Butter mit ein wenig heißem Wasser leicht verrühren. Wenn der Kuchen angeschnitten wird, kommt die Überraschung: Die Schokostreusel sehen aus wie Ameisen.“

