

# AMEISENKUCHEN

REZEPT FÜR CA. 16 STÜCK  
(1 KRANZFORM, 26 CM DURCHMESSER)

## Zutaten:

- 500 g **MEVALIA Cake Mix**
- 125 g Weiche Butter
- 180 ml Wasser
- 50 g **MEVALIA Chocotino**



## Zubereitung:

- 1 Das Mevalia Chocotino mit einem Messer grob hacken und mit einem Löffel des Mevalia Cake Mix in einer Schüssel vermengen (die Schokolade sollte mit Mehl überzogen sein-verhindert dass sie im Teig zu Boden sinkt).
- 2 In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 3 Butter schaumig rühren, Cake Mix und Wasser zugeben und einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
- 4 Ganz zum Schluss das Mevalia Chocotino mit einem Kochlöffel unterrühren und den Teig in eine Gugelhupf- (oder Kranzkuchen-) Form füllen.
- 5 Den Kuchen auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten backen. In der Form kurz überkühlen lassen auf einen Teller stürzen und mit Zucker bestreut servieren.

## Tipps:

Lässt sich auch hervorragend in Muffin Förmchen backen und einfrieren.

Nährwertangaben:	per Stück
Energie	189,5 kcal
Fett	7,9 g
Kohlenhydrate	29,0 g
<b>Protein</b>	<b>0,2 g</b>
<b>Phenylalanine</b>	<b>7,0 mg</b>
<b>Tyrosin</b>	<b>6,1 mg</b>
<b>Leucin</b>	<b>16,2 mg</b>

Mevalia | **LOW  
PROTEIN**