

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Amarettokuchen

Teig für eine Gugelhupfform mit ca. 25 cm Durchmesser

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 180 g Puderzucker
- 4 Eier
- 130 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 40 g gemahlene Mandeln
- 2 Teel. Backpulver
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 130 ml Amaretto (alkoholfrei, wenn Kinder mitessen)

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze aufheizen. Das Öl in eine Schüssel füllen und mit dem Puderzucker verquirlen. Nach und nach die Eier hinzufügen und gut schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln und dem Salz zu einem Teig verrühren, dem ihr dann, unter Rühren, noch den Amaretto hinzufügt. Diesen, relativ flüssigen Teig füllt ihr dann in eine gut gefettete Gugelhupfform und backt den Kuchen ca. 30-40 Minuten (Stäbchenprobe!).

- 150-200 g Puderzucker
- Amaretto
- 3 El. Mandelblättchen

Ist der Amarettokuchen gut abgekühlt, röstet ihr die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne goldbraun. Dem Puderzucker fügt ihr nur so viel Amaretto hinzu, dass ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Diesen verteilt ihr auf dem Amarettokuchen und streut sogleich die gerösteten Mandelblättchen auf den noch feuchten Guss.