

# Italienischer Amarettokuchen

Das Rezept von dem italienischen Amarettokuchen ist kinderleicht in der Zubereitung und passt zu vielen Anlässen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

Nach Belieben	Brösel (für die Form)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
150 ml	Öl
250 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Mehl
100 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
150 ml	Amaretto
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Gugelhupfform 22 cm)

## Zubereitung

1. Für den **italienischen Amarettokuchen** eine ca. 22cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Öl in eine Schüssel geben und den Staubzucker zusammen mit dem Vanillezucker durch ein Sieb hinzufügen.

3. Danach die Masse mit einem Handrührgerät gründlich aufschlagen.
4. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
5. Jetzt das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt hinzufügen und so lange unterrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
6. Letztendlich den Amaretto hinzufüge und unterrühren.
7. Den Teig letztendlich in die Form geben und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## **Tipp**

Den italienischen Amarettokuchen kann man vor dem Servieren noch zusätzlich mit einer Staubzucker-Amaretto-Glasur überziehen.