

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 | Vanillezucker |
| 4 Stk. | Eier |
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Speisestärke |
| 1 Packung | Backpulver |
| 150 ml | Amaretto |
| 1 Stk. | Backform (Gugelhupfform 22 cm) |

Zubereitung

1. Für den **italienischen Amarettokuchen** eine ca. 22cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und mit Bröseln aussstreuen. 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 hinzufügen 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.