

AMARETTO BIO

AMARETTO-GUGELHUPF

Zutaten:

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 120ml Speiseöl
- 180g Zucker
- 100ml Walcher Amaretto Bio
- 250g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Pkg. Backpulver
- etwas neutrales Öl für die Springform (22cm Durchmesser)
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß mit Salz und Vanillezucker steif schlagen. Das Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Speiseöl und Walcher Amaretto Bio dazugeben unditerrühren. Mehl und Backpulver vermischen und in den Teig rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Die Gugelhupfform (22cm Durchmesser) fetten. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im unteren Drittel des Backofens ca. 50 Minuten backen. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren. Aus dem Kuchen ergeben sich etwa 14 Stücke.

Mit zusätzlichem Guss:

Noch intensiver schmeckt der Kuchen, wenn Sie ihn mit einer Walcher Amaretto Bio-Puderzucker-Glasur aus 100g Puderzucker und 2 EL Walcher Amaretto Bio besprenkeln.



AMARETTO BIO

„GUGELHUPF“ ALL'AMARETTO

Ingredienti:

- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 120ml di olio di semi
- 180g di zucchero
- 100ml di Amaretto Bio Walcher
- 250g di farina (tipo 405)
- 1 bustina di lievito in polvere
- olio di semi per lo stampo a cavità (diametro 22cm)
- zucchero a velo

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180 gradi (forno ventilato: 160 gradi). Separare gli albumi dai tuorli. Montare gli albumi con il sale e lo zucchero vanigliato. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi. Aggiungere l'olio di semi e l'Amaretto Bio Walcher e continuare a mescolare. Mischiare la farina ed il lievito in polvere ed incorporarli nell'impasto. Infine aggiungere l'albume montato. Ungere lo stampo a cavità (diametro 22cm). Versare l'impasto nello stampo preparato e cuocerlo nella parte bassa del forno per circa 50 minuti. Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare del tutto. Quindi togliere la torta delicatamente dallo stampo e servirla cosparsa di zucchero a velo. Dalla torta si ottengono circa 14 porzioni.

Con aggiunta della glassa:

Il sapore della torta è ancora più intenso se la si ricopre con una glassa all'Amaretto Bio Walcher preparata con 100g di zucchero a velo e 2 cucchiaini di Amaretto Bio Walcher.

