

AMARETTO BIO

AMARETTO-MANDEL-KUCHEN

Zutaten:

- 250g Butter
- 200g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 125g Mehl
- 125g Speisestärke z.B. Maizena
- 100g Mandelplättchen
- 200ml Walcher Amaretto Bio
- ½ Pkg. Backpulver
- Fett für die Backform
- Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig die Butter in der Mikrowelle zerlassen und wieder leicht fest werden lassen. In der Zwischenzeit, Zucker und Vanillezucker vermengen, dann das Fett hinzugeben und alles mit einem Handmixgerät schaumig rühren. Die Eier einzeln unterheben und jedes ca. 1 Minute lang vermengen, bevor das nächste Ei hinzugegeben wird. Die Speisestärke mit dem Backpulver und dem Mehl vermischen und während des Rührens löffelweise untergeben, anschließend Walcher Amaretto Bio unterrühren. Die Mandelplättchen werden einfach mit untergemischt oder auf den in die Backform gefüllten Kuchen vor dem Backen gestreut. Den Teig in eine gefettete 26er-Form füllen, die mit Backpapier ausgelegt ist. Bei 140 Grad Heißluft (Umluft: 160 Grad) ca. 65-70 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen stürzen und noch warm mit Puderzucker bestreuen.



AMARETTO BIO

TORTA AMARETTO E MANDORLE

Ingredienti:

- 250g di burro
- 200g di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 125g di farina
- 125g di farina di amido
- 100g di mandorle in scaglie
- 200ml di Amaretto Bio Walcher
- ½ bustina di lievito in polvere
- grasso per lo stampo
- zucchero a velo

Preparazione:

Per la pasta sciogliere il burro nel microonde e lasciarlo risodificare leggermente. Nel frattempo mischiare lo zucchero e lo zucchero vanigliato, quindi aggiungere il burro e mescolare con uno sbattitore a mano fino a rendere il composto bello spumoso. A questo punto incorporare nel composto le uova - uno alla volta - mescolando per circa 1 minuto prima di aggiungere l'uovo successivo. Mischiare la farina di amido con il lievito e la farina ed aggiungerne un cucchiaino alla volta mentre si mescola l'impasto. Quindi aggiungere anche l'Amaretto Bio Walcher. Unire le mandorle in scaglie direttamente all'impasto oppure distribuirle sull'impasto prima della cottura. Versare l'impasto in uno stampo unto e foderato con carta da forno. Cuocere a 140 gradi (forno ventilato: 160 gradi) per circa 65-70 minuti. Sformare la torta dopo la cottura e cospargerla di zucchero a velo quando è ancora calda.

