Amaretto Nusskuchen

Saftig, locker und mit dem gewissen Etwas

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

Zutaten

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- Mark 1 Vanilleschote
- 300 g gemahlene Mandeln
- 80 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g gehackte Walnüsse
- 100 ml Amaretto

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten und mehlen.
3. Butter mit Zucker und der Vanille cremig rühren.
4. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und verrühren.
5. Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Amaretto unter die Eiermasse rühren.
6. Gehackte Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten, in den Teig geben und verrühren.
7. Teigmasse in die Springform geben und glatt streichen.
8. Backzeit ca. 50-60 Minuten (Stäbchenprobe!)
9. Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.