

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.