

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.