

Amarettini/Marmor-Kuchen

ZUTATEN:

- 150g (225g) Margarine
- 150g (225g) Zucker
- (1½) Päckchen Vanillezucker
- 4 (6) Eier
- 240g (360g) Mehl
- 2½ (3¾) Teelöffel Backpulver
- 125ml (188ml) Milch
- 100g (150g) Amarettinikexse
- (4½) Esslöffel Kakaopulver
- 40ml (60ml) Amaretto
- 75g (113g) Kuvertüre
- 10g (15g) Mandelblättchen



ZUBEREITUNG:

Die Mengenangaben bei den Zutaten entsprechen denen, die man für eine 24cm Ø Gugelhupfbackform nötig hat. Die Angaben in den Klammern geben die Mengen für eine 26cm Ø Gugelhupfbackform an.

Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren, Mehl/Backpulvermischung miteinander vermischen, Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig halbieren, Amarettini-Kekse grob zerstoßen und unter eine der beiden Teighälfte heben. Gugelhupf-Springform mit Margarine einfetten, Amarettini-Teig hinein füllen. Die andere Teighälfte mit Kakao und Amaretto vermengen, auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel durchziehen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf mittlere Schiene ca. 60 Minuten backen. Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Kuchen damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.