

## Amaretto-Würfel

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier  
Pralinen-Set (4-teilig)

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Amaretto (Mandellikör)  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
15 g Dr. Oetker Kakao

### Außerdem:

100 g Kirschkonfitüre  
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
450 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß



etwa 55 Stück



aufwändig



bis 80 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Eventuell entstandene "Schokofüßchen" vorsichtig mit einem scharfen Messer abschneiden.

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Biskuitteig:** Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Amaretto unterrühren. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

**3.** Inzwischen die Konfitüre durch ein Sieb streichen. Gebäckplatten so halbieren, dass zwei Hälften (30 x 20 cm) entstehen. Eine Gebäckhälfte wieder umdrehen, mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Marzipan zwischen Frischhaltefolie zu einem Rechteck (30 x 20 cm) ausrollen, auf die bestrichene Platte legen und mit übriger Konfitüre bestreichen. Zweite Gebäckhälfte auflegen (nicht umdrehen!), leicht andrücken, zugedeckt mind. 3 Std. ruhen lassen.

**4.** Gebäck am besten mit einem elektrischen Schneidmesser mit Wellenschliff (oder feinem Sägemesser) in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Zartbitter-Kuvertüre grob hacken und nacheinander in 3 Portionen im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Biskuitwürfel mit Hilfe von Pralinengabeln mit der Zartbitter-Kuvertüre überziehen, kurz auf dem Gitter (Pralinen-Set) abtropfen lassen, vorsichtig auf Backpapier umsetzen und fest werden lassen. Weiße



Kuvertüre ebenfalls grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, in ein Papierspritztütchen oder kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Würfel damit verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 5 g, Kh: 12 g, kJ: 411, kcal: 99