

Amarettini-Pflaumenmus-Kuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
120 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

250 g Pflaumenmus
150 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
3 EL Orangensaft
2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Torte schmeckt am besten, wenn Sie 1-2 Tage durchgezogen ist.
- Den Kuchen nach Wunsch vor dem Servieren mit einer Sternschablone belegen, mit Puderzucker bestreuen und mit Amarettini belegen.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, aufrollen, in der Springform am Rand abrollen und einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken.

3. Belag: Pflaumenmus gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Amarettini in einer Rührschüssel mit einer Schöpfkelle zerstoßen und mit Aroma und Orangensaft vermischen. Diese Mischung auf dem Pflaumenmus verteilen. Eier mit dem Mixer (Rührstäbe) mit Zucker und Vanillin-Zucker **5 Min.** dick schaumig aufschlagen. Gemahlene Mandeln und 50 g gehobelte Mandeln unterheben. Masse in der Springform verstreichen und mit den übrigen gehobelten Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 23 g, Kh: 37 g, kJ: 1.654, kcal: 395

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.