



Amaretto- Schoko- Kranz

KRANZFORM



Zutaten

180 g Milch
 120 g Amaretto
 5 Eier
 220 g Butter
 300 g Zucker
 2 TL Vanillezucker oder -
 extrakt
 400 g Weizenmehl 405
 1 TL Backpulver
 1/2 TL Natron
 70 g Backkakao
 100 g Schmand

Rezept & Bild:
 Beraterin Anne Sommerfeld

Steffi kocht & backt
 EBBING

Hier findest Du weitere
 Rezepte
www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

**Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze
 vorheizen.**

Milch u. Amaretto miteinander verrühren und
 an die Seite stellen.

Butter, Zucker, Vanillezucker/-extrakt mit einem
 Handrührgerät schaumig aufschlagen.

(TM: + Rühraufsatz | 5 Min. | Stufe 3)

Eier nach und nach unterrühren. **(TM: 2 Min. |
 Stufe 3, Rühraufsatz entfernen)**

Verrührte Amarettomilch, Mehl, Backpulver,
 Natron, Backkakao und Schmand hinzufügen
 und verrühren.

(TM: 40 Sek./ Stufe 6)

Den Teig in die leicht gefettete Kranzform
 geben und alles im Backofen **ca. 50 Minuten**
 backen

Nach der Backzeit den Kuchen kurz auskühlen
 lassen und dann vorsichtig auf ein Rost stürzen
 zum Schluss mit Puderzucker und "Liebe"
 garnieren