



Cremige Amaretto-Mandel-Schnitten

Zutaten

3 Eier
150g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
75ml Öl (z.B. Mazola)
75ml Wasser
150g Mehl (Finis feinstes, glatt)
50g geriebene Mandeln
1 Becher Schlagobers
1 Pkg. QimiQ classic oder QimiQ Vanille
100g dunkle Schokolade
2EL Amaretto
ca. 100g geriebene Mandeln zum Bestreuen
Butter und Mehl für das Backblech

Zubereitung

Für die Amaretto-Mandel-Schnitten das Eiklar vom Dotter trennen und das Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Dann Eidotter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl und Wasser gibst du nach und nach in die Ei-Zucker-Masse. Der Teig wird anfangs sehr flüssig werden. Das passt so.

Im nächsten Schritt gibst du das Mehl und Backpulver zum Teig dazu. Verwende dazu am besten ein Sieb, so gibt es später keine Klümpchen. Nun kommen die Mandeln dazu. Rühre den Teig gut durch.

Zum Schluss hebst du den Eischnee mit einer Teigspachtel unter deinen Amaretto-Mandel-Schnitten Teig.

Als nächstes heizt du das Backrohr auf 175 Grad Heißluft vor. Fette das Backblech ein, streue es mit Mehl aus und verteile den Teig darauf. Backe den Teig anschließend ca. 20 Minuten goldbraun. Vor dem nächsten Schritt muss dieser vollständig ausgekühlt sein.

Für die Creme rührst du zuerst das QimiQ schaumig. Die dunkle Schokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und zum QimiQ geben bzw. unterheben. Zum Schluss den steif geschlagenen Schlagobers und den Amaretto einrühren. Die braune Creme streichst du gleichmäßig auf den ausgekühlten Teig. Bedecke die Amaretto-Mandel-Schnitten mit einer Schicht geriebenen Mandeln und stelle den Kuchen für einige Stunden in den Kühlschrank.

Tipp

Die Amaretto-Mandel-Schnitten bereits am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

<https://www.martins-web.at/amaretto-mandel-schnitten/>

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



www.martins-web.at/kochen-und-backen/

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)