

# Amaretto Rührkuchen



Rezept und Foto Ari Dahms

## **Zutaten:**

200 g Mandeln  
300 g Mehl  
1 Backpulver  
250 g Zucker  
50 g Milch  
4 Eier  
100 g Amaretto  
200 g Sonnenblumenöl  
1 Fläschchen Bittermandelöl

## **Zubereitung:**

Mandeln im Multi auf höchster Stufe "mahlen" und in die Rührschüssel umfüllen.

K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.

Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.