



Vermicelleskuchen mit Amaretto-Rahm

ERGIBT CA. 16 STÜCK, FÜR 1 SPRINGFORM A CA. 18 CM Ø

75 g extra dunkle Schokolade,

72 % Kakaogehalt

75 g Butter

100 g Vermicelles

40 g Zucker

1 Ei

100 g gemahlene Mandeln

5 g Backpulver

25 g Mehl

Butter und Mehl für die Form

2 dl Vollrahm

ca. 50 g Amaretti

ca. 4 EL Amaretto-Likör

1. Schokolade klein hacken. Butter, Vermicelles und Zucker zu einer cremigen Masse rühren. Ei beigeben und ca. 2 Minuten weiterschlagen. Schokolade, Mandeln, Backpulver und Mehl dazurühren.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Teig in die Form ausstreichen. Kuchen in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, kurz in der Form ruhen lassen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kurz vor dem Servieren Rahm steif schlagen. Auf den Kuchen geben. Amaretti zerbröseln und darüberstreuen. Mit Likör beträufeln.

ZUBEREITUNG

 ca. 20 Minuten  Einsteiger

+ ca. 30 Minuten backen

Pro Stück ca. 3 g Eiweiss, 15 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 850 kJ/200 kcal