

Amaretto-Knusperkuchen



- Teig kneten und in runde Form drücken mit bisschen Rand
- mit der Gabel einstechen

Zutaten

Zutaten	Menge
Mehl	150 g
Zucker	15 g
Butter	100 g
Backpulver	1 geh. TL
Milch + Salz	1 EL + 1 Pr.
Ei	1 St.
abgeriebene Zitronenschale	1/2 Zitrone
Milch	150 ml
Sahnepuddingpulver	1/2 P.
Zucker	15 g
Butter	75 g
Butter	75 g
Zucker	25 g
Mandeln gehackt	125 g
Amarettini	40 g
Amaretto	1 EL
dunkle Kuvertüre	50 g



- Teig bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen und abkühlen lassen



Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 200°C
- Butter in Schüssel und klein schneiden
- Mehl, Zucker, Backpulver und Ei dazu
- Zitrone waschen, Schale abreiben und zum Teig geben
- Salz in Milch verrühren und zum Teig geben
- für die Füllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver Pudding kochen (Mikrowelle 3 min)



- abkühlen lassen und weiche Butter unterrühren



- Boden mit Amaretto beträufeln
- Puddingcreme darauf verstreichen
- Mandelmasse darauf verteilen



- Amarettini in einer Tüte zerbröseln



- Kuvertüre schmelzen und Kuchen verzieren



- für den Belag Butter und Zucker schmelzen
- gehackte Mandeln und grob zerkleinerte Amaretti unterrühren



Quelle

Mama