



Espresso-Schnitten

Espresso-Schnitten: Ein Rührkuchen vom Blech mit Espresso-Zuckerguß und Amarettini.

Zutaten:

300g Butter oder Margarine
400g Zucker
3 Eier
250g Mascarpone
3 Eigelb
540g Mehl
3 Teelöffel Backpulver
180ml Milch
250ml kalter Espresso
100g Amarettini
600g Puderzucker
2 Teelöffel Espressopulver

Zubereitung

Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier, die 3 zusätzlichen Eigelb und den Mascarpone nacheinander mit dem Mixer unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit etwas Milch und 150ml kaltem Espresso unter die Eier-Creme mixen.

70g Amarettini mit einem Schlagwerk zerkleinern. Steht kein Universalzerkleinerer zur Verfügung, kann man die Amarettini auch in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz (Teigrolle) zerkleinern.

Zerkleinerte Amarettini unter den Teig heben. Fettpfanne mit Backpapier auslegen oder gut fetten und mit Mehl bestäuben. Teig in die Fettpfanne geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für 40 bis 45 Minuten backen. Anschließend auf ein Kuchengitter geben und etwas auskühlen lassen.

Während des Backens einen Guß aus 100ml Espresso und dem Puderzucker herstellen. Den Guß gleichmäßig auf dem noch warmen Espresso-Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Den Kuchen in 24 Stücke teilen und jedes Stück mit einer Prise Espresso-Pulver und einem Amarettini dekorieren.