

Tannenbaum - 3D-Backform



Art.-Nr. 661831



STÄDTER®

## Zimt-Amaretto-Tanne

FÜR EINE 3D-BACKFORM | ARBEITSZEIT: 50 MINUTEN | BACKZEIT: 35-40 MINUTEN

**Zutaten:** 200 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 3 Eier, 250 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 1 TL Zimt, 50 ml Milch, 2 EL Amaretto  
**n.B. Zutaten für die Dekoration:** Puderzucker, Tortenguss, süßer Schnee, Streudekor

### Zubereitung:

Zuerst die Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker leicht schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazu geben. Das Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und im Wechsel mit der Milch nach und nach unter die Masse rühren. Zuletzt den Amaretto dazugeben.

Nun kann der Teig in die geschlossene 3D-Backform gefüllt und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft gebacken werden. Nach dem Backen den Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Backform öffnen und den Kuchen vorsichtig herauslösen.

### Dekoration:

Nach Belieben kann der fertige Zimt-Amaretto-Kuchen dann mit Puderzucker, Tortenguss, süßer Schnee oder Streudekor verziert werden.

