

# Hefekuchen mit Amarettini

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

400 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
2 ½ dl Milch  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Belag:

120 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)  
340 g Sauerkirschkonfitüre  
(Weichselkonfitüre)  
250 g Mascarpone  
1 Ei  
50 ml Wasser, kalt  
20 g Zucker  
2 EL Zitronensaft

## 1 Teig:

Für den Teig Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den dickflüssigen Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verteilen und verstreichen. Teig mit einem zweiten Backblech zudecken und **ca. 1 Stunde ruhen lassen.**

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Belag:

Inzwischen für den Belag Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel verschliessen und die Amarettini mit der Teigrolle grob zerbröseln. Konfitüre glatt rühren. Mascarpone mit Ei, Wasser, Zucker und Zitronensaft mit einem Mixer verrühren. Konfitüre in Klecksen auf dem Teig verteilen. Mascarpone esslöffelweise darauf verteilen und vorsichtig glatt streichen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Den Belag mit den Amarettini-Bröseln bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen etwa 30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

