

### Italo-Schnitte

<b>Thema:</b>	aus Gramue's Backstube
<b>Saison:</b>	ein schneller Kuchen für viele Anlässe
<b>Besonderheit:</b>	die Zutaten hat man meist zu Hause (oder gleich ums Eck)
<b>Zu Beachten:</b>	„Beachtenswert“

#### Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 30 Kuchenwürferln)

70 g	Butter
4	Eier
170 g	Zucker
200 g	Mehl
3 TL	Backpulver
500 g	Mascarpone
1	QimiQ Vanille Classic
4 EL	Amaretto
1 EL	Zitronensaft
n.B.	Zucker
n.B.	Kakaopulver



#### Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker dickschaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der zerlassenen Butter unter die Eiermasse rühren.

Das Backrohr auf 170°C vorheizen (Heißluft), den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe) und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Creme das QimiQ Vanille fest aufschlagen. Mascarpone, Amaretto, Zucker und Zitronensaft unterrühren.

Den abkühlten Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Eine Hälfte mit der halben Creme bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen und die restliche Creme darüber geben und mit Kakopulver bestreuen. Den Kuchen vor dem Servieren (unzerteilt) einige Stunden kaltstellen. Danach in gewünschte Stücke schneiden und nach belieben Dekorieren.

### Gutes Gelingen und Guten Appetit

