

# Amaretto-Mohn-Herz

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mandel-Mohn-Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)  
50 g klein geschnittene  
Marzipanrohmasse  
1 Prise Salz  
3 EL Mandellikör  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
80 g gesiebter Staubzucker  
5 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker  
100 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
100 g gemahlener Mohn  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g zerlassene Butter

### Zum Tränken:

etwa 65 ml Mandellikör (z. B.  
Amaretto)

### Zum Glasieren und Verzieren:

200 g gesiebter Staubzucker  
50 ml Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

## 1 Mandel-Mohn-Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Marzipan, Salz, Likör, Aroma und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Mohn und Mandeln dazugeben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Herzform (ca. 24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

## 3 Zum Tränken:

Den erkalteten Kuchen mehrmals mit einem Spieß von oben nach unten einstechen und mit Likör tränken.



④ Zum Glasieren und Verzieren:

Für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Den Kuchen mit 3/4 der Glasur glasieren und trocknen lassen. Die Hälfte der übrigen Glasur in ein Spritztütchen geben. Die restliche Glasur mit Speisefarbe rosa einfärben und in ein Spritztütchen geben. Blumen auf den Kuchen spritzen und mit rosa Glasur auffüllen.

