

MARILLENLIKÖR BIO

FRUCHTIGER MARILLENKUCHEN

Zutaten:

- 800g Marillen
- 2 EL Walcher Marillenlikör Bio
- 150g Butter
- 120g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 Eier
- 250g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 EL Marillenmarmelade
- Puderzucker nach Bedarf

Zubereitung:

Die Marillen halbieren und entkernen, 200g der Marillenhälften mit dem Marillenlikör Bio Walcher fein pürieren, die restlichen Marillen je nach Größe vierteln oder achteln. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln nach und nach gut unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) füllen und glattstreichen. Mit den Marillenstücken belegen und bei 180 Grad 30-40 Minuten backen.

Die Marillenmarmelade etwas erwärmen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen und abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.



LIQUORE ALL'ALBICOCCA BIO

TORTA ALLE ALBICOCCHE

Ingredienti:

- 800g di albicocche
- 2 cucchiaini di liquore all'Albicocca Bio Walcher
- 150g di burro
- 120g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 4 uova
- 250g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di marmellata alle albicocche
- zucchero a velo

Preparazione:

Tagliare le albicocche a metà e togliere i noccioli. Passare 200g di albicocche tagliate a metà assieme al liquore all'Albicocca Bio Walcher in modo da ottenere una purea molto fine, quindi dividere in quarti o pezzetti più piccoli anche le restanti albicocche a seconda della loro dimensione. Mescolare bene il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una crema. Aggiungere quindi le uova, una alla volta, ed amalgamare bene.

Versare l'impasto in uno stampo previamente unto di 26cm di diametro ed uniformare. Infine cospargere l'impasto con i pezzetti di albicocca ed infornare la torta a 180 gradi per 30-40 minuti.

Scaldare leggermente la marmellata di albicocche e spalmarla sulla torta ancora calda. Lasciarla raffreddare.

Prima di servire la torta spolverarla a piacere con lo zucchero a velo.

