

Marronikuchen

Dieses Kuchenrezept beinhaltet kein Mehl. Der Kuchen bleibt innen feucht und schmeckt am besten aus dem Kühlschrank.

Zutaten

Für einen kleinen Kuchen.

(Ich habe für einen grossen runden und einen langen viereckigen die fünffache Menge genommen.)

100 g Butter

100 g Puderzucker

1 Beutel Vanillezucker

3 Eier

150 g gemahlene Haselnüsse

200 g Marronipüree (Vermicelle-Masse)

Kirsch

Ganze, gekochte Kastanien in Caramelsauce (Beilage zu Wild). Oder kandierte Marroni (Marron Glacé).

Zubereitung

Butter, Eier und Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterziehen. Backform mit Backfolie auslegen. Teig in die Backform geben. Ganze Marroni in den Teig drücken, sodass sie verschwinden.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kuchen rund 30 Minuten backen. Bei mehrfacher Portion 1 Stunde.

Mit dunkler Schokoladeglasur überziehen.

(Das Rezept bekam ich 1993 von Eva Schafroth)



[Zum Blogbeitrag](#)