

Marronikuchen



Zubereitung

160 g Butter
250 g Puderzucker
6 Eier
2 Blöcke Marroni-Purée (440 g)
250 g gemahlene Mandeln
100 g Schokoladenpulver oder geschmolzene Schokolade
8 EL Kirsch
Schokoladenguss

- Butter + Puderzucker + Eigelb mit dem Mixer schaumig rühren
- Marroni-Purée + Mandeln + Schokolade + Kirsch begeben und rühren
- Eiweiss schlagen und unter die Masse rühren
- Teig in die gefettete/bemehlte Springform geben
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 180 Grad 60 Minuten backen
- mit Schokoladenguss überziehen