

Fernsicht Marronikuchen

Für Cakeform 25 cm:

125 g Butter

In einer Pfanne schmelzen, auskühlen lassen.

4 Eigelb

100 g Puderzucker

1 Pack Vanillezucker

Butter, Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig rühren.

4 Eiweiss

Steif schlagen, unter die Masse geben.

250 g Marroni-Püree (aufgetaut)

Unter die Masse mischen.

200 g gemahlene Mandeln

Unter die Masse mischen

Cakeform (25 cm) mit Backpapier belegen und Masse abfüllen.

Ober-/Unterhitze ca. 180 °C:
Ca. 60 min backen.

Tipp:

Mit Puderzucker bestäuben.

„Saftiger, Powerkuchen – Marroni ist gut fürs Gehirn.“

Rezept **Bauernhof Fernsicht**, Meierskappel
geschrieben von Claudia Seeholzer

www.bauernhof-fernsicht-meierskappel.ch