



Benötigte Zutaten

4	Eier (Zimmertemperatur)
250 g	Maronipüree (oder sehr fein geriebene Maroni)
100 g	Zartbitterschokolade
150 g	Premium Teebutter (Zimmertemperatur)
120 g	Zucker
100 g	geriebene Haselnüsse
25 g	Kakaopulver (ungesüßt)
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz

Maroni-Nuss-Kuchen (glutenfrei)

Anleitung

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen. Eiklar mit dem Salz in einer Küchenmaschine steif schlagen. In eine Schüssel umfüllen.
3. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Dotter dazugeben. Maronipüree dazugeben und untermischen.
4. In einer separaten Schüssel Haselnüsse, Kakaopulver, Schokolade und Backpulver vermischen.
5. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Butter-Zucker-Mischung heben.
6. Den Teig in eine eingefettete Tortenform leeren und 45-50 Minuten backen (mit Zahnstocher testen, ob noch Teig kleben bleibt. Wenn ja, weitere 5 Minuten backen
7. In der Form auskühlen lassen. Aus der Tortenform geben und mit Staubzucker servieren.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com