

Benötigte Zutaten

90 g	Premium Teebutter
150 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Eier (Größe M)
200 g	Maronipüree
150 g	geriebene Mandeln

Martini-Kuchen

Falls Sie diese Woche noch Besuch bekommen zum Gansl-Essen oder eine Nachspeise brauchen für das Martinsfest: selbstgemachter Martini-Kuchen wäre der Vorschlag von unserer Fernsehgartenköchin Iris Köck. Sie wünscht wie immer „Gutes Gelingen und Mahlzeit“.

Anleitung

1. Für den Teig Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen.

2. Anschließend (aufgetautes) Maroni-Püree und geriebene Mandeln vorsichtig unterheben.

3. Die Masse in eine gefettete Kastenform füllen und bei 190 °C für ca. 50 Minuten backen.

4. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten