kastanienland.ch
the power of chestnut

Marroni-Schoko-Kuchen

Zutaten

- 300g Mürbteig
- 100 g Rohrzucker
- ½ dl Wasser
- 2 Vanille Schoten (Stängel)
- 100g Butter
- 100g Toblerone
- 4 grosse Eier (Eigelb & Eiweiss trennen)
- 250g Marronipüree, gezuckert
- 100g Haselnüsse, grob gemahlen
- ½ dl Kirsch
- ½ TL Backpulver
- ev. ca. 12 tiefgefrorene Marroni

Zubereitung

Mürbeteig in ein Kuchenblech (28cm Ø) legen, etwas über den Rand und diesen andrücken. Mit einer Gabel Löcher in den Teigboden stechen, damit er keine Blasen wirft. Blindbacken von Vorteil.

Rohrzucker mit dem Wasser in einer kleinen Pfanne verflüssigen, anschliessend die ganzen Vanilleschoten dazu geben, ca. 10 Minuten auf dem Herd belassen, *nicht kochen!* Vanilleschoten entfernen, öffnen, ausschaben und der Inhalt zum Zuckersaft geben.

Butter und Toblerone getrennt voneinander schmelzen, beides nicht kochen. Dann geschmolzene Butter, Toblerone, Eigelb und Marronipüree mit dem Zuckersaft in einer Schüssel vermischen. Die Haselnüsse dazu geben, ca. 20 g zum bestreuen des Teigbodens verwenden. Den Kirsch nicht vergessen. Nun das steif, mit dem Backpulver geschlagene Eiweiss langsam unter die Masse ziehen und anschliessend in die Form kippen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, danach die Hitze auf 180 Grad reduzieren und den Kuchen auf der zweituntersten Rille einschieben. Nun 30 – 40 Minuten backen.

Tipp

Vor dem Backen ca. 12 tiefgefrorene und angetaute Marroni gut verteilt in die Masse eindrücken, bis sie zugedeckt sind. Fertiger Kuchen 2 – 3 Tage kühl lagern, dann servieren.

Dazu passend: Ein echter italienischer Cappuccino, gut aufgeschäumt. Frischer Schlagrahm darf auch nicht fehlen.

En Guata...

© kastanienland.ch