

Rezept

Italienischer Maronenkuchen

Ein Rezept von Italienischer Maronenkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

4 Eier (M)	Salz
150 g Zucker	150 g weiche Butter
450 g Maronenpüree (aus dem Glas)	50 g Kastanienmehl
1 EL Grappa (nach Belieben)	
Außerdem	
50 g weiße Schokolade	2 EL Milch
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 16 g F, 4 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten oder mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. 2 EL Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit dem übrigen Zucker und den Eigelben cremig rühren. Das Maronenpüree dazugeben. Alles zu einer cremigen Masse aufschlagen. Eischnee und Kastanienmehl locker unter die Maronenmasse ziehen.
2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Geschmolzene Schokolade in einen Einwegspritzenbeutel füllen, mit der Schere ein winziges Loch einschneiden und gitternetzartig feine Linien auf die Oberfläche des Kuchens spritzen.