

Rezept

Maronen-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Maronen-Nuss-Kuchen, am 18.12.2025

Zutaten

4 M	Eier	1 Prise	Salz
150 g	(Roh-)Rohrzucker	100 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Haselnussöl	400 g	ungesüßtes Maronenpüree (Fertigprodukt, aus der italienischen Feinkostabteilung)
150 g	gemahlene Haselnüsse	50 g	Kastanienmehl (aus dem Bioladen)
	Öl für die Form	100 g	Johannisbeergelee
	Puderzucker zum Bestäuben		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei 2 EL Zucker einrieseln lassen.
2. Übrigen Zucker mit Sonnenblumenöl, Haselnussöl und Eigelben glatt verrühren. Maronenpüree dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Eischnee und Haselnüsse unterheben. Das Mehl darübersieben und locker unter die Maronenmasse ziehen.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.
4. Für die Garnitur das Gelee in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen. Den Kuchen damit rundum einstreichen und das Gelee antrocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.