

Rezept

Maronen-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Maronen-Schoko-Kuchen, am 26.04.2024

Zutaten

100 g dunkle Schokolade (Kakaoanteil 60-70 %)	3 Eier
Salz	100 g weiche Butter
300 g gesüßte Maronencreme (Crème de Marrons, aus der Dose)	2 EL brauner Zucker
Butter und Mehl für die Form	3 EL Speisestärke
Schlagsahne zum Servieren	200 g dunkle Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE FORM VON 20-22 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.
2. Die Butter unter die Schokolade rühren, dann die Maronencreme, den Zucker und die Speisestärke. Die Eigelbe, eins nach dem anderen, hinzufügen und rühren, bis alles gut bindet. Zuletzt den Eischnee unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen, im Backofen (Mitte) 20-30 Min. backen. Abkühlen lassen. Zum Glasieren (nach Belieben) die Kuvertüre im Wasserbad nach Packungsangabe schmelzen und den Kuchen damit überziehen. In kleine Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.