

Rezept

Mini-Maronenkuchen

Ein Rezept von Mini-Maronenkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Datteln	1 große Bio-Orange
50 g Zartbitterschokolade	200 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)
3 Größe M Eier	1 Prise Salz
100 g weiche Butter	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1/2 abgeriebene Schale Bio-Zitrone
75 g gemahlene Mandeln	25 g Speisestärke
12 Frömchen von je ca. 100 ml Inhalt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Datteln entsteinen und würfeln. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Schokolade würfeln. Die Maronen mit dem Orangensaft fein pürieren. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Maronenpüree, Datteln, Orangen- und Zitronenschale sowie Schokolade untermischen. Die Mandeln mit der Speisestärke mischen und zusammen mit dem Eischnee locker unterheben. Den Teig in die Frömchen verteilen und die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen.