



Marroni-Kuchen mit Grappa

Quelle: DRS 1

Für 1 Cake- oder 1 Springform 23 cm

- 150 g** Zucker
- 4** frische Eier
- 125 g** Butter in weiche Flocken
- 400 g** Marroni-Püree (Vermicelles)
- 100 g** Mandeln, gerieben
- 1** Brieflein Bourbon-Vanillezucker
- 1** gestrichener TL Backpulver
- 3 EL** Grappa (es darf auch etwas mehr sein)

AUMAT
LADE

Zubereitung:

- Zucker und Eier zu einer hellgelben, fast weissen und schaumigen Masse rühren (mit Schwingbesen oder Rührwerk).
- Weiche Butterflocken unterrühren.
- Nach und nach Marroni-Püree, Mandeln, Vanille-Zucker und Backpulver unter ständigem Rühren zugeben.
- Am Schluss Grappa untermischen.
- Kuchenteig in eine mit Backpapier ausgelegte Spring- oder Cakeform geben.
- Kuchen bei 180 Grad ca. 50 Minuten lang backen.
- Abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

- 2 bis 3 Marrons-Glacés in kleine Stücke unter den Teig mischen.
- Dazu passt etwas Zimt-Rahm oder eine Kugel Sauerrahm- oder Vanille-Glace.

LEVEL einfach / **PERSONEN** - / **ZEITBEDARF** 90 Min. / **VEGGIE**