

BERGELLER MARONIKUCHEN



Zutaten:

600g Maronipüree
200g Zucker
200g weiche Butter
2g Salz
25g Mehl
8g Backpulver
160ml oder 1.6dl Vollei (Eigelb)

Zubereitung:

1. Maronipüree, Zucker, weiche Butter und Salz in der Schüssel schaumig rühren
2. anschliessend das Vollei hinzufügen
3. Backpulver und Mehl zusammenmischen und nach und nach mit einem Sieb unter die Masse rühren
4. Die fertige Masse in einen runden Tortenrand von 28cm einfüllen
5. Bei 180 Grad im Ofen mit Heissluft während 35-40 Minuten backen

Servieren mit frischem Schlagrahm und Vanilleglace schmeckt der Kuchen noch köstlicher!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Anne-Rose und Thomas Walther
mit Chef de Pâtissier Marc Klinker