



BeO-Kochtipp

Marronicake

Zutaten

- 150 g Butter, weich
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
- 4 Eigelb
- 440 g Marronipüree, aufgetaut
- 1.25 dl Vollrahm
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Eiweiss, steif geschlagen

Zubereitung

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Vanillemark dazurühren. Eigelb beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Die Hälfte des Marronipürees und Rahm gut darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Mit Eischnee sorgfältig darunter ziehen.

Ca. 2/3 des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Restliches Marronipüree längs halbieren und darauf legen. Mit restlichem Teig bedecken, glatt streichen.

Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen, auskühlen lassen.

Tipp

Der Cake ist sehr feucht, er kann im Kühlschrank 4-5 Tage aufbewahrt werden.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk