

HERBSTLICHER MARRONI-CAKE



Unglaublich saftiger Cake mit dem aromatischen Geschmack von frischen Marroni – perfekt für den Herbst! Das Rezept ist einfach zuzubereiten, dauert ungefähr 40 Minuten und ergibt ca. 15 Stück.

ZUTATEN

Cakeform (ca. 25 cm)

Rührteig:

90 g	Butter
150 g	Puderzucker
1 Beutel	Vanillin-Zucker
3 Stück	Eier
200 g	Marronipurée (aufgetaut)
100 g	Mandeln, gemahlen
50 g	Mandelsplitter

Dekoration:

wenig Puderzucker
ev. Rahm

ZUBEREITUNG

1. Vorbereiten:

Cakeform (Länge 25 cm) mit Backpapier auskleiden.

Backofen vorheizen:
Ober-/Unterhitze: 190°C oder Heissluft: 170°C

TIPP

Da der Cake ohne Mehl zubereitet wird, bleibt er innen sehr feucht. Er kann 4-5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

2. Rührteig:

Butter, Puderzucker und Vanillin-Zucker zusammen verrühren. Die Eier einzeln dazugeben,iterrühren, bis die Masse hell ist. Das Marronipurée begeben und gut mit der Masse verrühren. Die Mandeln am Schluss unter den Teig heben und die Masse in die vorbereitete Cakeform füllen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten stehen lassen und den Cake aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

3. Dekoration:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Allenfalls geschlagenen Rahm dazu servieren.