



Glutenfreier Maronenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Maronen, gegart und geschält	200 g
Wasser	100 ml
Eier	4 St.
Salz	
Butter	150 g
Zucker	130 g
Mandeln, gemahlen	80 g
Kakaopulver	2 EL
Backpulver	2 TL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. In einem hohen Gefäß 200 g Maronen mit 100 ml Wasser aufgießen. Mithilfe eines Pürierstabs zu einem feinen Püree zerkleinern.
2. 4 Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel 150 g weiche Butter mit 150 g Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Eigelb nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Maronerpüree dazugeben und unterrühren.
3. 80 g gemahlene Mandeln, 2 EL Kakao und Backpulver mischen und unterheben. Zuletzt Eischnee vorsichtig unterheben. Masse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.
4. Maronenkuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 55 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freunde beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	180 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g