

Eat, letters and deco

MARRONIKUCHEN MIT ZWETSCHGEN-DOPPING

Ergibt 16 Stück
Für 1 Gratinform von 22x30

♥ saftig / für eine grosse Gästerunde / einfach

Zubereitungszeit: 45 min
Backzeit: 60 min

Zutaten:

Teig

375 gr Butter, weich
375 gr Zucker
2 Prisen Salz
250 gr Mandeln
500 gr Marronipüree
0,5 dl Orangensaft
300 gr Mehl
1 Beutelchen Backpulver

Dopping

350 Zwetschgen, gefroren oder frisch
1 TL Zimt
50 gr Zucker
100 gr Marroni in Caramelsauce,
(ohne Sauce gewogen und verwendet)
250 gr Mascarpone
250 gr griechisches Joghurt, (Vollfettstufe)
50 gr Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen. Gratinform einfetten und bemehlen.
2. Den Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker und Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse hell ist. Das Salz zugeben.
3. Nun das Marronipüree, die gem. Mandeln, sowie den Orangensaft zufügen, kurz umrühren. Jetzt das Mehl kurz aber gut unterheben und zum Schluss das Backpulver zugeben und nur noch kurz verquirlen.
4. Die Masse in die Gratinform geben und verstreichen. Im Ofen bei 180 Grad/ unterste Rille/ 50-55 min backen. (Nadelprobe machen)
5. In der Zwischenzeit das Dopping zubereiten. Dazu die Zwetschgen halbieren, entsteinen und in eine Pfanne geben.
6. Den Zimt und den Zucker zufügen und nur gerade kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, bis zum Gebrauch zur Seite stellen. (entstandener Saft wird nicht verwendet)
7. Den Mascarpone mit dem Joghurt und dem Zucker vermischen, zur Seite stellen.
8. Nach Ende der Backzeit, die Mascarpone-Mischung auf den Kuchen geben, darauf die Zwetschgen sowie die abgetropften Marroni verteilen. Nochmals für 5 min in den Ofen geben.
9. Danach den Kuchen erkalten lassen und bis zum Auftischen im Kühlschrank aufbewahren.

Eine tolle Gelegenheit, um einer ganzen Gästeschar mit leckerem Kuchen, unkompliziert zu verwöhnen. Der Kuchen hält sich 2-3 Tage frisch oder lässt sich ohne Dopping super einfrieren. Am besten gleich in der Gratinform. Dazu passt; eine feine Kugel Vanilleglace (Eis)



Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Helinda K.