

Rezept des Monats

Marroni-Kuchen

Zutaten:

- 180 g Butter, flüssig
- 300 g gemahlene Haselnüsse
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Kirsch oder Wasser
- 400 g Marronipüree
- 2 TL Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 6 ganze Eier

Ofen auf
180° vorheizen
Springform mit
Backpapier be-
legen, Rand mit
flüssiger Butter
bestreichen,
Paniermehl
darauf streuen.

Alle Zutaten mischen
und 55 Minuten backen.

Gutes Gelingen