

# Maronikuchen

---

Maronikuchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [16.04.2014](#)

Creation: [Kurt Schildknecht](#)

Für 1 Kuchen:

Zutaten:

- 400g Maronipüree
- 4 Stk. Eier
- 200 g Zucker
- 1 Stk. Vanillezucker
- 50 g Haselnüsse oder Mandeln
- 5 dl Vollrahm
- 1 dl Kirsch
- 10 Mini Meringuesschalen
- Schoggi/Kakaopulver zum bestreuen

Zubereitung:

Eiergelb, Vanillezucker, Zucker schaumig schlagen.

Maronipüree und die Haselnüsse begeben, Eiweiss steifschlagen und unter die Masse ziehen, im mittleren Ofen bei 180 ° ca. 45 Minuten backen in der Form auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen, den Tortenboden wagrecht halbieren, mit Kirsch beträufeln, mit dem geschlagenen Rahm bestreichen.

Bodendeckel drauflegen, den ganzen Kuchen mit dem restlichen Rahm bestreichen und mit den Meringeschalen dekorieren mit Kakao bestreuen.