

Marroni-Kuchen

Zutaten für 8-10 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: [22.10.2025](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

4 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Butter (weich)
400–600 g Vermicelles (Marroni-Püree, tiefgekühlt, nicht Bio)
1 Becher Sauerrahm
200 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
3–4 EL Kirsch
4 Eiweiss (steif geschlagen als Eischnee)

Zubereitung:

Eigelb mit Vanillezucker kräftig schaumig schlagen.
Weiche Butter unterrühren. Danach das Vermicelles-Püree beigeben und gut mischen.
Sauerrahm, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Kirsch unter die Masse rühren.
Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
Den Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) füllen.
Im vorgeheizten Ofen bei 185 °C ca. 50 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Schlagrahm servieren.