



Marronikuchen

Zutaten (für eine Cakeform von 25 cm Länge)

75 g	Haselnüsse, ganz
75 g	Mandeln, ganz
120 g	Zucker
90 g	Butter weich, in Stücken
3	Eier
200 g	Marronipürée (TK)
1 TL	Zimt

Zubereitung

Eine Cakeform (25 cm) mit Backpapier belegen.
Den Backofen auf 190 ° Ober-Unterhitze vorheizen.

Haselnüsse & Mandeln im Mixtopf **7 Sek./Stufe 9** mahlen und umfüllen.
Den Zucker **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
Butter und Eier hinzufügen und **2 Min./Stufe 4** mischen.
Marronipürée (aufgetaut) und Zimt **15 Sek./Stufe 5** untermischen
Gemahlene Nüsse zugeben und **10 Sek./Stufe 5** mixen.

Die Masse in die Cakeform füllen, glattstreichen.

Den Cake in der unteren Hälfte des Ofens ca.50 Minuten backen.

Tipps & Varianten

Du kannst auch entweder nur Mandeln bzw. Haselnüsse verwenden.