

MARRONI-CAKE

Zutaten für 10 Personen, ergibt 600 g

150 g Butter, weich*
150 g Zucker
8 g Vanillezucker (1 Beutel)
4 Stk. Eier (Alternative: 8 EL Maizena und 12 EL Wasser mischen,
oder 200 g Seidentofu pürieren)
440 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
1 EL Jemalt / Kakaopulver*
100 g gemahlene Haselnüsse*



Zubereitung

- Ofen auf 180°C vorheizen.
- Butter weich rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelbe begeben, rühren, bis die Masse schaumig ist.
- Marroni-Püree, Kakaopulver und Haselnüsse darunter rühren.
- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen.
- Ca. 1 Stunde in der Mitte des Ofens backen.

*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.

Dieses UGA-Rezept wurde entdeckt bei: Fooby, 2019.