Maronikuchen mit Mandeln

Ein Rezept von Mara Hohla, Foodfotografin und -bloggerin.

Maronikuchen mit Mandeln © Mara Hohla

Infos

Herbstgericht

Leicht

Zubereitung

1. **Backofen** auf 170 Grad Umluft vorheizen. Runde **Kuchenform** (ca. 22 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auskleiden. Das Backpapier ebenfalls mit Butter bestreichen.
2. Die **Eier** trennen. Eiklar beiseite stellen. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker und Salz in einer Küchenmaschine bei hoher Geschwindigkeit für 2 bis 3 Minuten mixen, bis die Masse deutlich luftiger und heller ist.
3. Maronencreme, Zimt und Zitronenabrieb zur Eigelb-Zucker-Mischung geben und **vorsichtig verrühren**.

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Maronencreme
- 1 Prise Zimt
- Zitronenabrieb einer halben Zitrone
- 80 g Dinkelmehl
- 160 g gemahlene Mandeln
- 80 g Maroni (grob gehackt)

4. In einer Schüssel alle **trockenen Zutaten** (gemahlene Mandeln, Mehl sowie die grob gehackten Maroni) vermischen.
5. Nun das **Eiklar steif schlagen**, bis es die Form behält. Eiklar behutsam unter das Eigelb-Maronencreme-Mischung heben. Darauf achten, dass möglichst wenig Volumen verloren geht.
6. Nun die gemahlenen Mandeln, das Dinkelmehl sowie die gehackten Maroni **nach und nach dazugeben** und dabei rühren.
7. Den Kuchenteig in die Backform geben und ca. **50–55 Minuten backen**. Mit einem Stäbchen oder einem Messer in die Mitte des Kuchens stechen, um zu testen, ob der Kuchen gar ist.

Quellenangabe

Ein Rezept von Mara Hohla