

MARONI-GEWÜRZKUCHEN

ZUTATEN

- 4 Eier (getrennt)
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter, zimmerwarm
- 150 g Staubzucker
- 1 Msp. Vanille
- Abrieb 1/2 Bio-Orange
- 100 g Gewürz-Spekulatius, gemahlen
- 150 g Maroni (geschält und gegart aus der Packung)
- 150 g ungezuckerten Kastanienreis
- 20 g Kakaopulver
- 1 Msp. Zimt
- 1/2 P. Backpulver
- 2 EL Rum
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen. Backform (Gugelhupf-, Kranzkuchen- oder Motivform) mit Backspray einsprühen oder gut fetten und stauben.
2. Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.
3. Butter mit Staubzucker und Vanille verrühren, nach und nach die Eigelbe und den Orangenabrieb einrühren.
4. Gewürz-Spekulatius-Kekse mit dem Cutter sehr fein hacken.
5. Die essfertigen Maroni aus der Packung in kleine Stücke hacken.
5. Spekulatius-Brösel, Kastanienreis, die gehackten Maroni, Kakao, Zimt und Backpulver vermischen, Rum begeben und zur Butter-Zucker-Ei-Masse rühren.
6. Eischnee unterziehen.
7. Im Rohr 60 Minuten backen, aus dem Rohr nehmen und in der Form überkühlen lassen.
8. Stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

TIPPS

Ungezuckerten Kastanienreis gibt es tiefgefroren (über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen) oder kann man aus gegarten, geschälten Edelkastanien herstellen, indem man die Maronen durch eine Kartoffelpresse drückt. Im Unterschied zu Maronipüree ist Kastanienreis ungezuckert. Das *Maronipüree* wird aus gekochten Maronen, Zucker und Rum hergestellt. (Oftmals vermischen sich die Bezeichnungen aber.) Falls gezuckertes Maronipüree zum Einsatz kommt, sollte die Zuckermenge von 150 g auf 130 g reduziert werden. Ganze Maroni/Edelkastanien gibt es bereits vorgekocht in luftdicht verschlossenen Stanizeln.

