



## Cremiger Maronen-Mandelkuchen [leider geil, aber unschneidbar]

### Description

Ein winterlicher Kuchen mit gemahlene Mandeln, nussiger Maronencreme und einer feinen Espresso-Note, der förmlich auf der Zunge schmilzt: Klingt das gut? Das ist gut, nein, mal wieder: leider geil! Und dabei habe ich die dicke Schokoglasur noch nicht einmal erwähnt. Wir sprechen bei diesem Prachtstück von kuchengewordener Cremigkeit. Das großartige (und ganz schnell gemachte) Rezept für den Maronen-Mandelkuchen habe ich bei [bake to the roots](#) gefunden.



Mandeln machen den Teig saftig



default watermark



creme: Mandelkuchen

Maronen-Kuchen, cremig  
aber unschneidbar





saftig und aromatisch:  
Kuchen mit Maronencreme



ronencreme: Mandelkuchen

[Rezept drucken](#)

## Unschneidbar, aber leider geil: Maronen-Mandelkuchen

... cremiger, zartschmelzender Mandelkuchen

Hier geht's um: Kuchen  
Autor: Schokohimmel

## Zutaten

- 90 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 EL Instant Espressopulver bei mir: normales Espressopulver aus der RÄ¶sterei meines Vertrauens
- nach Belieben: Tonkabohnenabrieb ich oder Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 250 g Maronencreme siehe Randnotizen; und: ich hatte nur 230 g und habe einfach noch 20 ml Milch in den Teig gekippt
- 150 g Mandeln gemahlen
- 2 TL Backpulver
- Deko/Glasur nach Belieben

## So wird's gemacht

1. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen (oder wie ich einfach eine Silikonform benutzen, die muss man nur mit Wasser benetzen).
2. Die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker, dem Espressopulver und dem Tonkabohnenabrieb in einer SchÄ¶ssel gut 2-3 Minuten lang vermischen (Handmixer).
3. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrÄ¶hren.
4. Dann die Kastaniencreme hinzufÄ¶gen (bei mir mit dem Schuss Milch) und ebenfalls gut unterrÄ¶hren.
5. Zum Schluss die gemahlene Mandeln und das Backpulver unterheben.
6. Den Teig in die Kastenform fÄ¶llen und gleichmÄ¶Ä¶ig verteilen. Das Ganze etwa 55-60 Minuten backen. Die OberflÄ¶che brÄ¶unt recht schnell, aber macht auf jeden Fall eine StÄ¶bchenprobe.
7. Den Kastenkuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskÄ¶hlen lassen. Danach nach Belieben verzieren. Ich habe einen 125 g Vollmilch-Weihnachtsmann mit ca. 2 TL Butter geschmolzen, auf dem Kuchen verteilt und alles mit Kakaonibs bestreut.
8. Den Kuchen am besten einen bis zwei Tage "ziehen" lassen - und dann die Cremigkeit genieÄ¶en.

## Schokohimmlische Randnotizen

- Ich hatte Kastanien-Creme von BioGourmet, die einen Maronenanteil von 75% Edelkastanien hat, der Rest ist dann wohl Rohrzucker. Ihr kÄ¶nnt sicher auch selbstgekochtes MaronenpÄ¶ree ohne Zucker nehmen.

- Ich hatte naturbelassene gemahlene Mandeln. Wenn ihr geschälte gemahlene Mandeln nehmt, wird der Kuchenteig vermutlich heller ausfallen.

Hach! Bitte unbedingt nachbacken! Dieser wundervolle Maronen-Mandelkuchen passt perfekt in die Jahreszeit. Eine supercremige, zartschmelzende Konsistenz. Ein nussiger, intensiver, ganz leicht herber Geschmack. Eine schöne, knackige Schokoglasur. Kurz: ein Traumchen. Bei uns gab es den Maronen-Mandelkuchen zum Kaffeetrinken an Heiligabend (als Appetizer fürs nachfolgende Raclette öh).)

Die Optik hat mal wieder ziemlich gelitten, als ich das gute Stück angeschnitten habe. Die Glasur ist gesplittert und der Rest war dann saftiges Nachgeben des Teiges. Aber das kennt ihr ja von mir öh, – und der [Apfelmus-Kuchen](#) ist eins der beliebtesten Rezepte im Schokohimmel. Vielleicht bekommt ihr das Portionieren besser hin? Richtig lecker ist der mandelige Maronenkuchen so oder so!

Wenn ihr Schokolade auch *im* Teig haben wollt, probiert unbedingt den [Haselnuss-Maronen-Kuchen](#). Genießt die Feiertage und kommt gut ins neue Jahr!

### Category

1. Kuchen
2. Schokolade
3. Weihnachten

### Tags

1. Espresso
2. Kakaonibs
3. Kastenkuchen
4. Kuchen
5. Mandelkuchen
6. Mandeln
7. Maronen
8. Maronenpflaume
9. Puderzucker
10. Schokolade
11. Tonkabohne

### Date Created

25. Dezember 2019

### Author

schokohimmel

default watermark