



Cremiger Schoko-Maronen-Kuchen [hallo, Herbst!]

Description

Meine Lieblingsjahreszeit ist da! ☺ Wenn ich im Herbst nicht gerade KÄ¼bis esse, esse ich Maronen. Und Schokolade (okay, letzteres ja eh ganzjÄ¼hrig ☺). Also habe ich einen Schoko-Maronen-Kuchen gebacken, das lag irgendwie nah. Das feine und einfache Rezept habe ich bei [BÄ¼renhunger](#) gefunden.



mit Maronen und



saftiger Kuchen
fÄ¼r den
Herbst



it watermark

Schoko-Maronen-Kuchen



schokohimmel.com



en mit Schokolade

default watermark

[Rezept drucken](#)

Cremiger Schoko-Maronen-Kuchen

... nussiger Schokokuchen für den Herbst

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Mandeln, Maronen, Schokolade

Portionen: 1 Springform 20 cm

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 100 g vorgegarte Maronen gibt's im gut sortierten Supermarkt, meist in der Obst-

/Gemüseabteilung

- 75 g dunkle Schokolade
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 65 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 65 g gemahlene Mandeln
- 35 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- Puderzucker als Deko

So wird's gemacht

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Die Maronen in kleine Stücke hacken. Die Schokolade hacken. Den Ofen auf 150° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen (Handmixer).
3. Die weiche Butter mit dem Zucker ein paar Minuten schön dick und cremig aufschlagen. Die Eigelb einzeln unterrühren (alles mit dem Handmixer).
4. Vanilleextrakt sowie die gehackten Maronen- und Schokostücke untermischen.
5. Mandeln, Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Zum Schluss vorsichtig den Eischnee mit einem Teigspatel unterheben (hierfür bitte den Handmixer nicht nutzen).
6. Den Teig in die Springform füllen und bei 150° ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen, ggf. mit Puderzucker bestreuen und genießen!

Ich liebe alles an diesem Kuchen. Denn er ist cremig, schokoladig, süß, nussig... der perfekte Begleiter für einen gemütlichen Herbsttag mit Kaffee, Tee oder Kakao und lieben Menschen.

Was ja auch immer geht, falls ihr keine Esskastanien mögt: ein [saftiger Schoko-Nuss-Kuchen](#). Oder ein [kristalliner Korbiskuchen](#). Habe ich schon erwähnt, dass ich den Herbst liebe? öf Macht es euch nett!

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Herbst
2. Kuchen
3. Mandeln
4. Maronen
5. Schokokuchen

- 6. Schokolade
- 7. Springform

Date Created

30. September 2021

Author

schokohimmel

default watermark