



## Zartschmelzender Maronencreme-Kuchen

### Description

Ihr seid sicher alle schon im Rausch des [Plätzchenbackens](#), oder? ? Ich muss hier aber noch einen „herbstlichen“ Kuchen nachschießen (man kann ihn natürlich IMMER essen), nämlich ein süßes Teil mit Maronencreme und Haselnüssen.

Das Back-Prinzip ist ähnlich wie bei [Brownies](#) – ohne Mehl, ohne Backpulver – und ein bisschen so ist auch die Konsistenz: zwar nicht fudgy, aber auch ein bisschen unterbacken und soooo cremig! Das tolle Rezept habe ich bei [Petit Appetit](#) gefunden.



supercremiger  
Maronenkuchen



roher Kuchenteig



Maronen-Haselnuss



Rezept drucken

5 from 1 vote

## Zartschmelzender Maronencreme-Kuchen

supersüßer, cremiger Nusskuchen  
Kuchen mit Maronencreme und Haselnüssen  
Portionen: 1 20 cm-Springform

default watermark

Autor: Schokohimmel

## Zutaten

- 150 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 200 g Maronencreme (ich: die gesüßte von Bonne Maman)
- 100 g weiche Butter
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz

## So wird's gemacht

1. Die Backform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Puderzucker mit den Eigelben in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Masse sollte schön hell werden.
3. Nach und nach die Maronencreme, die weiche Butter und die Haselnüsse unterrühren.
4. In einem weiteren Rührgefäß die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Ganze vorsichtig mit einem Teigspatel unter die Nussmasse heben.
5. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
6. Den Maronencreme-Kuchen ca. 45 Minuten backen.

Also, ich konnte kaum aufhören zu essen bei diesem supercremigen Kuchen. Er schmilzt im Grunde auf der Zunge, ist mit der Maronencreme und den Haselnüssen süß und aromatisch. Nein, Schokolade hat selbst mir bei diesem Kuchen nicht gefehlt ? Also: MACHEN!

(Wer Schokolade dennoch vermisst, muss unbedingt mal die [fudgy Maronen-Brownies](#) probieren. Oder den [cremigen Schoko-Maronen-Kuchen](#). Danach dürft ihr dann weiter [Weihnachtsplätzchen](#) backen ?)

Habt eine schöne Woche!

## Category

1. Kuchen

## Tags

1. glutenfrei
2. Haselnuss
3. Kuchen
4. Maronencreme
5. ohne Mehl

6. Springform

**Date Created**

27. November 2022

**Author**

schokohimmel

default watermark