

Marroni-Zimt-Cake



Dieser Kuchen schmeckt himmlisch, mit einem Hauch Zimt und Marroni-Püree verfeinert, wird er wunderbar saftig. Je nach verwendetem Marroni-Püree könnt ihr die Zuckermenge auch etwas reduzieren.

Rezept

Zubereitung:

1. Eine Cakeform (25 cm) mit Backpapier belegen.
2. Den Backofen auf 190 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Haselnüsse & Mandeln im Mixtopf **7 Sekunden / Stufe 9** mahlen, umfüllen.
4. Den Zucker **10 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren.
5. Butter und Eier hinzufügen und **2 Minuten / Stufe 4** mischen.
6. Marroni-Püree und Zimt **15 Sekunden / Stufe 5** untermischen
7. Gemahlene Nüsse zugeben und **10 Sekunden / Stufe 5** mixen.
8. Die Masse in die Cakeform füllen, glattstreichen.

Backen

1. Den Cake in der unteren Hälfte des auf 190° (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca.50 Minuten backen.

Zutaten

Für eine Cakeform von 25 cm Länge

- 75 g Haselnüsse, ganz
- 75 g Mandeln, ganz
- 120 g Zucker
- 90 g Butter weich, in Stücken
- 3 Eier
- 200 g Marroni - Püree
- 1 TL Zimt