

saftigä Marronichueche ohni Mähl (glutenfrei)



Einkaufen:

150 Gramm weiche Butter
150 Gramm Zucker / Rohzucker
4 Eier
250 Gramm Marroni Pürée (Vermicelle)
2 Esslöffel Kakaopulver
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
Puderzucker

1. Butter mit Zucker aufschlagen, die Eier dazugeben und kneten
2. Marroni Pürée dazugeben und kneten
3. Kakaopulver, Backpulver und Salz dazugeben und kneten
4. In Kuchenform geben und bei 180° Umluft 45 Minuten Backen
5. Kuchen mit Puderzucker bestreuen

Das Rezept kommt von: <https://steffis-chuchichistli.ch/recipe/saftiger-marronikuchen/>

<https://www.starkhome.ch/saftigae-marronichueche-ohni-maehl/>