

Marroni Cake

Zutaten:

3	Eier
150 g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker à 8g
125 g	Marroni Creme
125 g	Marroni Mehl
125 g	Mehl
1 Beutel	Backpulver à 8g
70 g	Haselnüsse, gemahlen
150 g	Öl
150 g	Milch
	Butter zum einfetten

Zubereitung:

-Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine Kastenform (25 x 11 cm) fetten und den Boden sowie die langen Seiten der Form mit einem Streifen Backpapier auslegen. Idealerweise lassen Sie das Backpapier an den Seiten überstehen, so können Sie später den Kuchen einfach mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben

illezucker etwa 5 Minuten mit dem Schneebesen der Küchenmaschine schaumig schlagen. Marroni Creme dazugeben und weiterschlagen. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und zusammen mit dem Öl und der Milch unter die Zucker-Ei-Masse ziehen. Nur solange vermengen wie nötig.

- Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten fertig backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Den Kuchen aus dem Ofen holen und 5 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen. Dann mit dem Backpapier aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Der Kuchen ergibt ca. 10 Stücke.