# Saftiger Maronen-Nuss-Kuchen



Saftiger geht es kaum

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

## ZUTATEN

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 400 g Maronenpüree
- 175 g Zartbitter-Schokolade
- Abrieb einer ¾ Tonkabohne
- 300 g Walnüsse, gemahlen (oder Nusssorte nach Wahl)
- Puderzucker zum Bestäuben.

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer 24-er Springform mit Backpapier auslegen.
3. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
4. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Zur Seite stellen.
5. Die Eigelbe in eine Rührschüssel geben und mit dem Puderzucker zusammen hellcremig aufschlagen.
6. Die geschmolzene Butter sowie das Maronenpüree hinzugeben und unterrühren.
7. Die Schokolade grob hacken und mit der geriebenen Tonkabohne und den gemahlenen Nüssen in einer separaten Schüssel mischen. Den Inhalt auf die Maronenmasse geben und mit einem Küchenspatel unterheben.
8. Den Eischnee ebenfalls mit dem Küchenspatel unter den Teig unterheben.
9. Den Teig in die Form füllen, gleichmäßig verteilen und wenn nötig glattstreichen.
10. Backzeit in der Ofenmitte ca. 40-45 Minuten. Anschließend die Kuchen kurz in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. Den abgekühlten Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.