

Schokoladen-Maronen-Kuchen

FÜR DAS MARONENPÜREE:

- 200 g vorgekochte, geschälte Maronen aus Frankreich (Vakuumbbeutel)
- 100 ml Vollmilch
- 50 g Zucker
- Mark von 1 ausgekratzten Vanilleschote

FÜR DEN KUCHEN:

- 150 g Schokolade mit 70% Kakao, gehackt
- 100 g Butter
- 3 Eier (Größe L)
- 100 g Zucker
- weiche Butter für die Form
- gemahlene Mandeln zum Ausstreuen der Form



Zubereitung

Für das Maronenpüree die Zutaten zusammen in einen kleinen Topf geben, aufkochen und etwa 5 min köcheln lassen bis die Maronen weich sind. Danach etwas auskühlen lassen und pürieren. Die feste Creme auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Schokolade zusammen mit der Butter über dem Wasserbad unter Rühren schmelzen. Etwas auskühlen lassen.

Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20 cm Durchmesser einfetten und ausstreuen.

Die Eier mit dem Zucker einige Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das Maronenpüree dazugeben und alles gründlich vermischen. Die Schokoladenmasse dazugeben und unterrühren.

Den Teig in die Form gießen und den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Den Kuchen für 15 bis 20 Minuten in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, danach aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Vor dem Aufschneiden nach Belieben mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.