

Kastanienpureekuchen

100 gr Butter

100 gr Puderzucker

1 Päckli Vanillezucker

3 Eier

150 gr gemahlene Haselnüsse

200 gr Maronipüree

Kirsch

} alles gut mischen, in
mit Backpapier ausge-
legte Springform 20cm ø
füllen

Backen: 5 min vorheizen auf 180°, ca 30 min backen
doppelte Portion 1 Std

Glasur: 100 gr Crémant Schoggi
1 Löffel Butter

> im Wasserbad
schmelzen, gut
rühren, auf kalten
Kuchen auftragen.

von Eva Schafroth

93

