

Maronikuchen glutenfrei

Der glutenfreie Maronikuchen ist ein saftiger Kastanienkuchen mit Haselnüssen, Kakao und Zimt, der ganz ohne Weizenmehl auskommt und perfekt zur Herbst- und Wintersaison passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Maroni (vorgegart)
120 ml	Vollmilch
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
130 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
170 g	Feinkristallzucker
50 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Speisestärke
1 Messerspitze	Zimt
1 TL	Backpulver
1 EL	Backkakao
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um einen **glutenfreien Maronikuchen** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit etwa 11 x 25 cm mit Backpapier auslegen. Die Maroni grob hacken und gemeinsam mit der Milch und dem Vanillezucker in einen Rührbecher geben. Mit einem Pürierstab alles zu einem glatten Maronipüree verarbeiten und anschließend kurz beiseitestellen.
2. Die Eier trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer zweiten Schüssel die

weiche, zimmerwarme Butter gemeinsam mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eidotter nach und nach hinzufügen und gut unterrühren. Anschließend das vorbereitete Maronipüree unter die Butter-Ei-Masse rühren. Gemahlene Haselnüsse, Speisestärke, Zimt, Backpulver und Kakaopulver miteinander vermischen und anschließend ebenfalls in den Teig einarbeiten. Zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben. Dabei behutsam vorgehen, damit möglichst viel Luft im Teig bleibt und der Maronikuchen schön locker wird.

3. Den fertigen Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und die Oberfläche glatt streichen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens etwa 1 Stunde backen. Nach dem Backen den Kuchen vollständig in der Form auskühlen lassen. Erst wenn der Maronikuchen komplett erkaltet ist, vorsichtig aus der Form lösen. Kurz vor dem Servieren den [glutenfreien](#) Maronikuchen großzügig mit Staubzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.

Tipp

Der Maronikuchen schmeckt besonders gut zu einer Tasse Kaffee oder Tee. Ein Klecks Schlagobers passt ebenfalls hervorragend zum saftigen Kastanienkuchen.