



Ovomaltine
CRUNCHY CREAM
MARRONI-KUCHEN
GÂTEAU AUX MARRONS

200 g CRUNCHY CREAM
4 Eigelbe
1 Päckli Vanillezucker
200 g Marronipüree
150 g geriebene Haselnüsse
1/4 TL Backpulver
4 Eiweisse
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben

Ergibt 16 Stück
Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
Backen: etwa 30 Minuten
1 Springform von etwa 26 cm Ø
Nährwerte / Stück: 181 kcal



200 g de CRUNCHY CREAM
4 jaunes d'œuf
1 sachet de sucre vanillé
200 g de purée de marrons
150 g de noisettes râpées
1/4 cc de levure chimique
4 blancs d'œuf
1 pincée de sel
Du sucre glace pour saupoudrer

Pour 16 pièces
Préparation: environ 20 minutes
Cuisson: environ 30 minutes
1 moule à charnière d'environ 26 cm Ø
Valeur nutritive / pièce: 181 kcal



CRUNCHY CREAM MARRONI-KUCHEN

Springformboden mit Backpapier belegen, Rand einfetten.

CRUNCHY CREAM, Eigelbe und Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts etwa 3 Minuten rühren, bis die Masse heller ist.

Marronipüree, Nüsse und Backpulver darunterrühren.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Masse rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Masse in die vorbereitete Form geben.

Backen: etwa 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Marroni-Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

GÂTEAU CRUNCHY CREAM ET MARRONS

Chemiser de papier de cuisson le fond d'un moule et graisser le bord.

Travailler environ 3 minutes au fouet électrique le CRUNCHY CREAM, les jaunes d'œuf et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.

Ajouter la purée de marrons, les noisettes et la levure chimique.

Fouetter les blancs d'œuf avec le sel. Ajouter 1/3 des blancs montés en neige au mélange, puis incorporer délicatement le reste avec une spatule en caoutchouc.

Verser le mélange dans le moule préparé.

Cuisson: environ 30 minutes au milieu du four préchauffé à 180 degrés. Retirer du four et laisser légèrement refroidir. Démouler le gâteau aux marrons et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.