

## Maroni-Kuchen mit Grappa

Zutaten (Springform 23 cm)

150 g Zucker

4 Eier

125 g Butter, weiche Flocken

400 g Maroni-Püree

100 g Mandeln, gerieben

1 Brieflein Bourbon-Vanille-Zucker

1 gestrichener TL Backpulver

3 EL Grappa (es darf auch etwas mehr sein)

Zucker und Eier so lange rühren (am einfachsten geht's mit einem Rührwerk), bis die Masse ganz hellgelb, fast weiss und schaumig ist. Die Butter in weichen Flocken unterrühren.

Dann nach und nach das Maroni-Püree, die Mandeln, den Vanille-Zucker und das Backpulver unter ständigem Rühren zugeben. Am Schluss noch 3 EL Grappa untermischen. Wer will, zieht noch 2 bis 3 in kleine Stücklein geschnittene Maron Glacé unter den Teig.

Dann den Kuchenteig in eine mit einem Backpapier ausgelegte Springform geben und den Kuchen bei 180 Grad ca. 50 Min. lang backen.

Den abgekühlten Maroni-Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt etwas Zimt-Rahm oder eine Kugel Sauerrahm- oder Vanille-Eis.

\*\*\*