



ovomaltine

OVO MARRONIKUCHEN



ZUBEREITUNG OVO MARRONIKUCHEN

ZUTATEN

- 200 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 4 Eigelbe
- 1 Päckli Vanillezucker
- 200 g Marronipüree
- 150 g geriebene Haselnüsse
- 1/4 TL Backpulver
- 4 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- wenig Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Eine Springform (ca. 26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.
2. Ovomaltine Crunchy Cream, Eigelbe und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts etwa 3 Minuten cremig aufschlagen, bis die Masse heller wird.
3. Marronipüree und Nüsse nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.
4. Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. 1/3 des Eischnees vorsichtig unter die Masse heben, den restlichen Eischnee mit einem Gummispatel sorgfältig unterziehen, sodass eine luftige Konsistenz erhalten bleibt.
5. Die fertige Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft/Mitte) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
6. Den Ovo Marronikuchen aus der Form lösen, auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.