

Sonntagskuchen

Susanna Rupp

Freitag, den 21.10.2022

Saftiger Maronen-Nuss-Kuchen

Für 16 Stück

Zutaten:

Für den Maronen-Nuss-Kuchen:

200 g Maronen (küchenfertig, gekocht und vakuumiert)
225 g weiche Butter
235 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
110 g gemahlene Haselnüsse

Für die Nougatcreme:

200 g Nuss-Nougat
80 g weiche Butter
60 g Puderzucker

Für den Überzug:

200 g Schlagsahne
200 g Zartbitter-Kuvertüre

Für die Garnitur:

Nüsse, Silberperlen etc.

Außerdem:

Rehrücken-Backform (ca. 30cm Länge)
weiche Butter für die Form
Spritzbeutel mit runder Tülle

Zubereitung

1. Für den **Maronen-Nuss-Kuchen** eine Rehrückenform mit weicher Butter fetten. Maronen mit einem großen Messer grob hacken. Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und eine Prise Salz und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten cremig aufschlagen. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen mischen und kurz unter die Butter-Eier-Masse rühren. Einen Teil der Masse in die Rehrückenform einfüllen, die Maronen darauf verteilen und den restlichen Teil der Masse einfüllen und mit einem Silikonschaber glatt streichen. Kuchen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 35 Minuten backen.
4. Kuchen in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf das Gitter stürzen und auskühlen lassen.
5. Für die **Nougatcreme** das Nougat in Stücke schneiden. Mit Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Nougatcreme in einen Spritzbeutel mit Tülle geben, auf den kalten Kuchen dressieren und 1 Stunde kalt stellen.
6. Für den **Überzug** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und über die Kuvertüre geben. Kuvertüre und Sahne unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikonschaber emulgieren, abkühlen lassen und bei ca. 30°C über den Kuchen geben. Dabei unter das Kuchengitter z.B. ein Backblech stellen, damit der Überzug abtropfen kann. Kuchen mit Nüssen, Silberperlen et. nach Belieben ausdekorieren.

