



Marroni-Cake mit Beeren

Gemeinsam mit süßen Herbstäpfeln und dem wärmenden Zimt ist dieser Cake ein super Dessert in der kalten Jahreszeit.

Serviert wird der Marroni-Cake mit geschmolzenen Beeren aus dem Gefrierfach (Reserve vom Sommer). Sie runden den erdigen Kuchen nicht nur mit einer säuerlich-süßen Note, sondern auch farblich ab.

Zutaten

Für eine Cakeform von 30 cm Länge

- 2 süsse Äpfel (280 g)
- 350 g Marroni (Esskastanien), tiefgekühlt und aufgetaut oder frisch
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 100 g Urdinkelmehl (oder Reismehl als glutenfreie Alternative)
- 2 mittelgrosse Eier
- 50 g Ghee (geklärte Butter)
- 3 EL Birkenzucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Vanilleschote, Mark
- 1 gestrichener TL Salz
- 2 gestrichene TL Natron
- 2 EL Leinsamen
- 2 EL Sesam

Zum Garnieren

- 200 g gemischte Beeren, frisch oder tiefgekühlt
- etwas Zimt-, Vanille- und Kardamompulver
- 1 EL Birkenzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Cakeform mit Backpapier auskleiden.
2. Die Äpfel entkernen (nicht schälen!). Eier, Äpfel, Marroni, Ghee, Gewürze, Birkenzucker und Natron in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Die Mandeln oder Haselnüsse und das Mehl dazugeben und nochmals pürieren. Leinsamen und Sesam unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Cakeform füllen und im vorgeheizten Ofen 50–60 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit die Beeren in einem kleinen Topf mit etwas Wasser erwärmen. Mit Zimt, Vanille, Kardamom und Birkenzucker abschmecken.
5. Den fertigen Cake auf einem Gitter auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit den Beeren servieren.

«Essen, geniessen, gesund bleiben» , AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>