

Marroni-Baumnuss-Torte

Zutaten

Für 12 Stück

4	Eigelb
150 g	Zucker
250 g	Marronipüree
80 g	weiche Butter (Free From Butter lactosefrei*)
100 g	gemahlene Baumnüsse
60 g	Orangeat
1	abgeriebene, unbehandelte Orangenschale
50 g	glutenfreies Mehl, z.B. Schär Mehl
1 TL	glutenfreies Backpulver, Dr. Oetker
4	Eiweiss
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät ausgiebig rühren, bis eine cremig, helle Masse entsteht. Das Marronipüree in Würfel schneiden und untermischen.
2. Die Butter in einer kleinen Pfanne bei milder Temperatur schmelzen lassen und zusammen mit Baumnüssen, Orangeat, Orangenschale, Mehl und Backpulver unter die Eigelb-Zuckermasse rühren.
3. Das Eiweiss und das Salz zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse heben.
4. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backtrennpapier belegen und zwischen den Springformrand einklemmen. Den Rand leicht einfetten und ebenfalls mit Backtrennpapier auslegen.
5. Die Masse in die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 bis 40 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.



Varianten:

- Die Baumnüsse durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen.
- Den Kuchen mit glutenfreier Schokoladenglasur bestreichen (z.B. helle oder dunkle Kuchenglasur von Coop). Anschliessend kühl stellen.
- Zusätzlich 100 g gekochte Marroni (z.B. tiefgekühlt und aufgetaut) fein hacken und unter die Teigmasse mischen.
- Für ein intensives Orangenaroma kann man zusätzlich 10 Tropfen ätherisches Orangenöl oder Orangenessenz unter den Teig mischen.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 35–40 Min.

Energiewert/Stück

ca. 1060 kJ/253 kcal

Mein Einkauf

- ☐ 4 Eier
- ☐ 250 g Marronipüree
- ☐ 80 g Butter (Free From Butter lactosefrei*)
- ☐ 100 g gemahlene Baumnüsse
- ☐ 60 g Orangeat
- ☐ 1 Bio-Orange
- ☐ 50 g glutenfreies Mehl, z.B. Schär Mehl
- ☐ 1 TL glutenfreies Backpulver, Dr. Oetker

Im Vorrat

- ☐ Zucker
- ☐ Salz
- ☐ Puderzucker

* im Coop erhältliche lactosefreie Produkte (bei Milchzuckerunverträglichkeit)

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 5/01.02.2012