



## MARRONIKUCHEN MIT GRAPPA

### Zutaten

für Springform Ø 24 cm

150 g Zucker  
4 Eier  
125 g Butter, weich  
350 g Marronipüree  
120 g Mandeln, gemahlen  
1 Brieflein Bourbon-Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
3 EL Grappa  
Puderzucker

### Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit einem Backpapier auslegen und die Seitenwände ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Die Masse sollte hell und luftig sein.
3. Die weiche Butter in Flocken hinzufügen und gut verrühren.
4. Dann nach und nach das Marronipüree, die Mandeln, den Vanillezucker und das Backpulver unter ständigem Rühren hinzufügen.
5. Zum Schluss den Grappa unter den Teig mischen.
6. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und in der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Abkühlen den Marronikuchen mit Puderzucker bestäuben.