



## Zwetschgen-Marroni-Kuchen (gluten- und laktosefrei)

Zubereitung: 30 Minuten, Backen: 40-45 Minuten

### Zutaten

Für eine Springform von 26 cm Ø

- 100g (laktosefreie) weiche Butter
- 125 g Vollrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 280 g tiefgekühltes Marronipüree, aufgetaut
- 180 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g glutenfreie Mehlmischung  
(z.B. Schär Kuchen&Kekse)
- 1 ½ TL Zimtpulver
- 1 ½ TL glutenfreies Backpulver
- 600 g Zwetschgen, entsteint und geviertelt



© Rezept und Foto: Carine Buhmann

nach Belieben wenig Puderzucker

### Zubereitung

1. Butter, Vollrohrzucker und Salz in einer Schüssel mit den Rührhacken eines Handrührgeräts gut cremig rühren. Die Eier nacheinander unter ständigem Rühren beifügen. Das Marronipüree in kleinen Stücken dazu geben und alle zu einer geschmeidigen Masse rühren.
2. Haselnüsse, Mehl, Zimt- und Backpulver beifügen und gut verrühren.
3. Eine Springform (Ø 26 cm) leicht mit Butter einfetten und mit einem Backpapier belegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen.
4. Die Zwetschgenviertel senkrecht dicht nebeneinander und kreisförmig nicht zu tief in den Teig stecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 bis 45 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen.
5. Nach dem Backen aus der Form nehmen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit wenig Puderzucker bestäuben.

### Tipps

- Marronipüree (süßes Kastanienpüree) macht den Teig schön geschmeidig und hält Kuchen und Gebäck länger feucht.
- Vor dem Backen zusätzlich 2 EL Mandelstifte oder Mandelblättchen über den Teig streuen.
- Nach Belieben wenig Amaretto Likör unter den Teig rühren oder geschlagener Rahm mit Amaretto aromatisieren und zum Kuchen servieren.