

Saftiger Marroni-Kuchen

ZUTATEN für eine Cakeform

225 g weiche vegane Butter (z.B. Streichfett von Naturli)

100 g Rohrohrzucker, Kokosblütenzucker oder Xylit

6 EL Chiasamen + 18 EL Wasser ODER 15 EL Apfelmus

500 g Marronipüree (Raumtemperatur)

120 g geröstete und gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

3 EL Kakaopulver (ungezuckert)

3 TL Backpulver

1 gute Prise Salz

1 grosszügiger „Gutsch“ Amaretto oder Rum (wirklich entscheidend für den Geschmack!)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Cakeform mit Backpapier auslegen oder gut einfetten.

Weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Apfelmus oder Chia-Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Marronipüree dazugeben und unterrühren.

Geriebene Mandeln, Kakao und Backpulver mischen und noch leicht unterrühren. Masse in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 60 Minuten backen, dann ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.