

## Marronicake mit beschwipsten Cranberries (glutenfrei)



Cakeform ca. 27 cm mit Backtrennpapier auslegen

|          |  |
|----------|--|
| 150 g    | Butter   |
| 3        | Eier   |
| 100 g    | Rohrzucker hell  |
| 1 EL     | Bourbonvanillezucker   |
| 1 Prise  | Salz   |
| 350 g    | Kastanienpüree (idealerweise in Bioqualität)   |
| 200 g    | Haselnüsse gemahlen, in der Pfanne leicht angeröstet   |
| 1 TL     | Backpulver   |
| ca. 80 g | getrocknete Cranberries über Nacht in Kirsch eingelegt<br>als Variante auch mal mit Schokoladenstückli |

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz zu einer geschmeidigen Masse verrühren (Achtung: Nicht zu lange rühren). Die gemahlene Haselnüsse in der Pfanne kurz anrösten, leicht auskühlen lassen und zusammen mit dem Backpulver unter die Masse geben. Die Cranberries und das Kastanienpüree dazugeben und verrühren.

Bei vorgeheiztem Backofen bei 180 ° ca. 55 Minuten backen. Obwohl man den Cake nach dem Backen gleich anschneiden möchte, lohnt es sich, damit zu warten und ihn für zwei Tage in Folie eingewickelt im Kühlschrank durchziehen zu lassen. So schmeckt er einfach himmlisch und ist richtig feucht.

Gutes Gelingen und viel Genuss.