

Maroni-Cassis-Kuchen

Ingrédients

- 140g Maronencreme
- 60g Butter
- 2 Eier
- 30g Kastanienmehl
- 25g Mehl T45
- 25g gefriergetrocknetes schwarze Johannisbeerenpulver
- 15g Zucker
- 10g Honig
- 3g Backpulver
- 150g flüssige Sahne
- 60g Mascarpone
- 30g Puderzucker
- 30g Maronencreme

Préparation

1. Mit dem Frühling, der kommt, habe ich Lust auf mehr Farbe auf dem Teller, also war es der ideale Moment, um dieses gefriergetrocknete schwarze Johannisbeerenpulver zu verwenden, das ich mit Maronencreme in diesem ganz einfachen Rezept kombiniert habe: ein weiches Maronencreme-, Kastanienmehl- & schwarze Johannisbeeren-Küchlein, gekrönt mit einer Maronencreme-Schlagsahne, die mit etwas schwarzen Johannisbeerenpulver bestreut ist.
2. Ausrüstung: Ovale Silikonformen von Silikomart Spritzbeutel Saint-Honoré-Spritztüle von De Buyer Zutaten: Ich habe das gefriergetrocknete schwarze Johannisbeerenpulver Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Seite (nicht affiliert).
3. Zubereitungszeit: 25 Minuten + 15 Minuten BackzeitFür 6 Küchlein: Weiches Maronencreme- & schwarze Johannisbeeren-Küchlein: Maronencreme Butter 2 Eier Kastanienmehl Mehl T45 gefriergetrocknetes schwarze Johannisbeerenpulver Zucker Honig Backpulver QS Maronencreme Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Honig mischen, dann die Maronencreme hinzufügen.
4. Dann nacheinander die Eier hinzufügen, gefolgt vom schwarze Johannisbeerenpulver, dem Mehl und dem Backpulver.
5. Wenn der Teig homogen ist, in die Formen gießen, sodass sie ein Drittel der Höhe ausfüllen.
6. Etwas Maronencreme in die Mitte geben, dann den restlichen Teig darüber verteilen (die Formen nicht ganz füllen, der Teig geht beim Backen auf).
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15 Minuten backen.
8. Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, bevor die Küchlein aus der Form genommen werden.
9. Maronen-Sahne & schwarze Johannisbeeren-Schlagsahne: flüssige Sahne Mascarpone Puderzucker Maronencreme Schwarze Johannisbeerenpulver Die flüssige Sahne, den Mascarpone und den Puderzucker schlagen.
10. Sobald die Schlagsahne fest ist, die Maronencreme hinzufügen.
11. Die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Düse füllen und auf die abgekühlten Küchlein spritzen.
12. Mit dem schwarze Johannisbeerenpulver bestreuen, dann genießen!