

## Top Favorit: Marroni-Kuchen Marianne Mettler

### Zutaten:

600g Marronipüree  
150g Butter  
150g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
4 Eier

Marronipüree, Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen in einer Pfanne schmelzen, auskühlen lassen.

4 Eigelb unter ausgekühlte Masse rühren.

4 Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig darunterziehen in eine Cakeform (augezogen auf 35 cm) füllen.

Im vorgeheizten Ofen, in Ofenmitte, bei 180° während 1 Stunde backen.

## 2. Platz Helens Marroni-Torte – ohne Backen

### Zutaten:

Schokobisquitboden aus Migros (bereits 2x durchgeschnitten)  
100 g Kochschokolade  
4 dl Schlagrahm (1dl flüssig + 3 dl geschlagen!)  
600 g Marronipüree  
Evtl. Kirsch  
Evtl. Marons Glacé

100 g Kochschokolade in 1 dl Schlagrahm schmelzen. Marronipüree darunterrühren, evtl. etwas Kirsch begeben. 3 dl geschlagener Rahm darunterziehen. Dann die Creme zwischen und über Schokobisquitboden verteilen.

Evtl. fertige Torte mit Marons Glacé garnieren oder mit Gabel Muster ziehen

## 3. Platz Schneller Marronikuchen „Helen“

Unser Kommentar im Vergleich zu obigen 2: ist eher nussig wie „marronig“  
*gewann den 1. Preis als bester Kuchen zur 750 J. Seuzach – Feier*

### Zutaten:

150 g Puderzucker  
200 Marronipüree  
3 Eier  
150 g gemahlene Mandeln  
150 g Butter geschmolzen  
ev. wenig Zimt oder Vanille

Alle Zutaten mischen und in Cakeform (28 cm) füllen.

Im vorgeheizten Ofen, in Ofenmitte, bei 180° während 1 Stunde backen.