

# Ungebackener Marroni-Kuchen

8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Boden:

200 g Roggen-Knäckebrot  
50 g Butter, flüssig

### Füllung:

400 g Frischkäse  
200 g Marronipüree  
75 g Puderzucker  
2 EL Kirsch  
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express  
2 dl Rahm

### Caramel:

100 g Zucker  
1 EL Wasser  
100 g Marroni, tiefgekühlt  
1 dl Wasser

## 1 Vorbereiten:

Springform oder eine rechteckige Kuchenform von ca. 15 × 2 cm mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

## 2 Boden:

Knäckebrot zerbröseln, mit der Butter mischen und in die vorbereitete Form drücken.  
Kühl stellen.

## 3 Füllung:

Friskäse, Marronipüree, Puderzucker und Kirsch gut verrühren. Gelatine in 2 EL heissem Wasser auflösen, sofort begeben, ca. 3 Minuten weiterschlagen. Die Hälfte des Schlagrahms sorgfältig darunterziehen. Masse auf dem Boden verteilen.

④ Caramel:

Zucker und Wasser in einer unbeschichteten Pfanne langsam hellbraun caramolisieren. Die angetauten Marroni begeben, kurz mischen. Wasser dazu giessen und die Pfanne sofort zudecken. Achtung, Verbrennungsgefahr! Aufkochen und köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Marroni herausnehmen, etwas abkühlen. Sauce sirupartig einkochen, etwas abkühlen. Restlichen Schlagrahm auf der Marronimasse verteilen. Kuchen in Würfel schneiden.  
Marroni und Sirup auf den Würfeln verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Knäckebrötchen Petits-Beurres verwenden.