

Marronikuchen mit weisser Schoggi

Springform (24 cm) mit Backpapier ausgelegt, Rand gefettet

5		Eiweiss	zusammen steif schlagen, zur Seite stellen
1	Pr.	Salz	
150	g	Butter	schmelzen, auskühlen lassen
180	g	Puderzucker	mit dem Mixer rühren, bis eine helle Masse entsteht, flüssige Butter unterrühren
5		Eigelb	
300	g	Vermicellesmasse	in Stücke schneiden, mit dem Mixer unter die Masse rühren
225	g	Mandeln od. Haselnüsse, gem.	mit dem Gummischaber darunter mischen
100	g	weisse Schoggi	klein würfeln, darunter mischen, Eiweisse unter die Masse ziehen, in die vorbereitete Springform füllen

Backen:

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, 30-35 Min. auskühlen lassen, ev. über Nacht kühlstellen, mit Puderzucker bestreuen

