



Maronen-Cognac-Kuchen

Nun ist es offiziell: Die Weihnachtszeit ist eröffnet! Das heißt auch, dass man ab jetzt und bis zum 1. Januar ordentlich und gut essen darf, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben. Um diesen kulinarischen Marathon zu starten, haben wir ein ganz vorzügliches Rezept gewählt.

Wir haben uns für einen Kuchen entschieden, der Sie hervorragend in weihnachtliche Stimmung bringen und zudem hervorragend schmecken wird: Maronen-Cognac Kuchen mit süßer Maronencreme, leckeren Grenobler Walnüssen, frisch geriebener Zitronenschale, zart schmelzender, französischer Zartbitterschokolade und einem Hauch Cognac. Ein glutenfreier Genuss, der für wahre Begeisterungstürme sorgen wird. So, genug auf die Folter gespannt, hier nun das tolle Rezept:

Zutaten:

- 720 g [Maronencreme](#)
- 80 g [Zartbitterschokolade](#)
- 200 g [Grenobler Walnüsse](#)
- 125 g weiche, gesalzene Butter
- 80 g Zucker
- 4 große Eier
- 1 abgeriebene Schale Zitrone
- 3 EL [Cognac](#)

Für die Deko:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 6 Cranberries
- 4-8 Blätter frische Minze
- 2-3 [Walnüsse](#)

1. Wir beginnen damit die Walnüsse, die Schokolade und die Maronencreme ordentlich zu vermischen.

2. Im Anschluss fügen wir die klein geschnittene Butter, den Zucker und die Eier hinzu. Die nun entstandene Mischung mit einem Mixer verrühren, bis sich die Butter mit den restlichen Zutaten vermischt hat.

3. Die Kuchenmasse wird nun in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform gegossen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C gebacken.
4. Nach dem Backen sollte der Kuchen ca. 1 Std. abkühlen und mit einem Messer sollte der Rand von der Springform vorsichtig getrennt werden.
5. Nun ist der Kuchen bereit für die Glasur und die Deko. Hierfür schmelzen wir die Kuvertüre im Wasserbad und breiten diese vorsichtig von der Mitte aus mit einem Messer über den gesamten Kuchen. Die Schokolade muss nun eine weitere Stunde abkühlen.
6. Am Ende verteilen wir z.B. wie auf dem Foto zu sehen, die Minze, die Cranberrys und die Walnüsse auf den Kuchen. Et voilà!

Wir wünschen Bon appétit

Fotos und Text by Christian Kuhn // www.image-01.com

Das Originalrezept stammt vom [Foodblog https://valentinas-kochbuch.de/](https://valentinas-kochbuch.de/). Wir haben es für unsere Zwecke leicht angepasst.