



MARRONI- GUGELHÖPFLI

ZUTATEN

- 5** Eiweiss
- 1 Prise** Salz
- 100 g** Butter
- 4** Eigelb
- 150 g** Zucker
- 150 g** Haselnüsse
gemahlen
- 350 g** Marronipüree

ZUBEREITUNG

1. Eiweiss im sauberen und fettfreien Mixtopf mit Rühraufsatz
4 Min. / Stufe 3.5 steif schlagen - umfüllen
2. Butter in den Mixtopf geben und 2 Min. / 65° / Stufe 2
verflüssigen
3. Eier und Zucker zur flüssigen Butter geben und im Linkslauf
2 Min. / Stufe 4 schaumig schlagen
4. Marronipüree und Haselnüsse begeben und im Linkslauf
15 Sek. / Stufe 3 mischen
5. Eischnee begeben und 15 Sek. / Stufe 2 unterheben
(evtl. noch mit Spatel etwas vermengen)
6. Masse in kleine Gugelhopfförmchen füllen (z.B. Silikonform
von Betty Bossi) - ergibt ca. 24 Stück
7. Backen: In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens für 25 bis
30 Minuten

TIPP

Haselnüsse vorgängig 15 Sek. / Stufe 10 selber mahlen.