

Für eine Brownieform von ca. 28 x 16 cm

Vor- und Zubereitung: ca. 1h 15 Min.

Zutaten:

100 g Rheintaler Ribelmais original AOP

3 dl Wasser

knapp ½ TL Salz

100 g sehr weiche Butter

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

150 g gemahlene Haselnüsse

1 gestr. Teelf. Backpulver

200 g Marronipüree (Vermicellepüree)



Zubereitung:

1. Salzwasser zum Kochen bringen und Ribel einrühren. 15 Minuten zugedeckt auf niedriger Stufe köcheln lassen, dann ein wenig auskühlen
2. Backofen auf 180°C vorheizen, Backform gut einfetten oder mit Backpapier belegen
3. Weiche Butter in der Küchenmaschine, mit dem Handmixer oder von Hand mit Zucker und Vanillezucker verrühren
4. Eier zugeben unditerrühren, bis die Masse hell wird
5. Dann Marronipüree und (ev. noch warmen) Ribelbrei dazugeben. Zum Schluss Haselnüsse mit Backpulver dazurühren. (Kann alles mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine dazugemischt werden.)
6. Teig in die eingefettete Brownieform geben und sofort bei 180°C, 45 Min. backen

Tipp:

Ein herrlich feuchter Kuchen, der im Kühlschrank einige Tage

aufbewahrt werden kann. Ein herrlich feuchter Kuchen, der im Kühlschrank einige Tage aufbewahrt werden kann.