AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Schweiz

KASTANIENKUCHEN



Rezept und Bezug Kastaniencreme LENDI: Claro-Läden, Schweiz - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der elegante Kuchen mit feuchtem Innern ist dank der Maronicreme leicht herb. Dank den wenigen Zutaten ist der Teig schnell im Ofen. (+40 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

100 g	Butter	220 g	Kastaniencreme Lendi
100 g	Mandeln, gemahlene	4	Eier
		1 TL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Eigelb und Eiweiss trennen. Das Eiweiss steif schlagen.
2. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Butter, Eigelb, Kastaniencreme und die gemahlenen Mandeln mischen.
3. Das steif geschlagene Eiweiss hinzufügen und vorsichtig unterziehen.
4. Boden einer kochfesten Springform (26 cm Ø) mit Backpapier beziehen. Teig einfüllen und 40-45 Min. bei 180° C backen.
5. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Statt die fein abgeschmeckte Kastaniencreme kann auch die gleiche Menge Vermicelles verwendet werden. Dabei muss der Zuckeranteil auf 60% erhöht werden.