

Kastanienkuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

125 g weiche Butter
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 Dotter (Größe M)
250 g aufgetauter Kastanienreis
3 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
200 g geriebene Mandeln

Kastanien-Creme:

100 g aufgetauter Kastanienreis
3 EL gesiebter Staubzucker
3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 EL Rum
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

25 g aufgetauter Kastanienreis
Staubzucker
Dr. Oetker Schokolade Blättchen

1 Spezial-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Den Kastanienreis mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit den Mandeln unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Kranzkuchenform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 30 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden.

4 Kastanien-Creme:

Kastanienreis mit Staubzucker in eine Rührschüssel geben. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unter den Kastanienreis rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Den Kuchen mit der Hälfte der Creme füllen und mit der übrigen Creme beliebig bestreuen.

5 Zum Bestreuen:

Den Kuchen mit Kastanienreis und Schokolade Blättchen bestreuen und ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Bestreuen:

Den Kuchen mit Staubzucker bestreuen.