

Kastanienkuchen



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 60 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 8 Personen

Eigenschaften



Teller Dessert - Kuchen



Typisches Produkt Kastanie - 0 km



Geeignet für Herbst - Leckere Snacks

ZUTATEN

Kastanienkuchen

- 80 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 320 g Kastanienpüree
- 100 g geschmolzene Butter
- Salz nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Kastanienkuchen

1. Schlagen Sie das Eiweiss mit Zucker und einer Prise Salz;
2. Das Kastanienpüree mit Eigelb, Zucker und Mandeln verarbeiten;
3. Der Eischnee unter die Mischung unterziehen;
4. Butter hinzufügen;
5. Giessen Sie die Mischung in eine 24 cm grosse Kuchenform;
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für 35-40 Minuten backen.