

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

- 40 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 160 g Kastanienpüree
- 50 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.