

Kastanienkuchen

Zutaten für 16-18 cm Springform

120	g	Butter	Butter schmelzen und so lange kochen bis sie zu bräunen beginnt. Durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen.
160	g	Rohzucker ¹	
1	Prise	Salz	
2		Eier	Zucker, Salz und Eier zu eine luftigen Masse aufschlagen.
1	dl	Rahm	Zur gebräunten Butter geben und verrühren, zu der Eimasse geben.
120	g	Kastanienmehl ²	
100	g	Mehl	
½	Beutel	Backpulver	Mehl und Backpulver mit dem Schwingbesen unter die Masse ziehen.
140	g	Marron glacée ³	
150	g	Milkschokolade	Marron glacée und Schokolade grob hacken, vorsichtig unter den Teig heben.
			Springformboden mit Backpapier auslegen und die ganze Form mit Butter ausreiben. Teig in die Form geben.
			Kastanienkuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Rille etwa 50-60 Minuten backen. Nadelprobe soll noch ganz wenig feucht sein.
			Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.
50	g	Zucker	
½	dl	Wasser	
1	TL	Vanillepaste	Aufkochen und vom Herd ziehen.
½	dl	Rum	Zum Sirup geben und diesen mit einem Pinsel auf den noch warmen Kuchen auftragen.



CBB, Nov./2015
Kochen 11/2015

¹ Halb Rohzucker, halb dunkler Muscovado Zucker ergibt einen ganz besonderen Geschmack.

² Gibt es im Reformhaus.

³ Anstelle von Marron glacée in Sirup eingelegte Marroni verwenden.