

Kartoffelbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Kastanie

150 g Butter
175 g Zucker
1 pn Salz
3 Eier
300 g Mehl
2 ts Backpulver
1 dl Milch
400 g Kastanienpüree; frisch
- gemacht o. fertig gekauft
4 tb Rahm
2 tb Kirsch

* QUELLE

-- Nach: Betty Bossi, Kuchen
-- Cakes und Torten, Zürich
-- 1983
-- erfasst von Rene Gagnaux

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterühren; Ein Ei nach dem anderen hineinrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse rühren.

Die Haelte davon in die vorbereitete Form füllen (Gugelhopfform von 22 cm Durchmesser, eingefettet und bemehlt).

Kastanienpüree, Rahm und Kirsch gut mischen und in die Form füllen: mit einer Gabel spiralförmig unter der ersten Teighälfte ziehen, dann die zweite Teighälfte darauf verteilen.

Im auf 180 oC vorgeheizten Ofen, ca. 55 Minuten auf der untersten Rille backen.

Nach dem Entformen, nach Belieben mit Schokoladepulver oder mit Puderzucker bestreuen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 3 bis 5 Tage.