

Kartoffelstrudel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Kastanie

* TEIG

250 g Mehl
150 g Butter
100 g Puderzucker; gesiebt
2 Eigelb

* FÜLLUNG

750 g Kastanien; geschält
150 ml Milch
200 g Butter
200 g Zucker
3 Eigelb
1 pk Vanillezucker
1 ts Zimtpulver
1 Zitrone
-- Schale fein abgerieben
5 Eiweiß; steif geschlagen
20 g Kirschwasser
150 ml Sahne; geschlagen

* QUELLE

-- Oskar Marti, Ein Poet am
-- Herd, Herbst in der Küche
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Mehl, Butter und Puderzucker fein zerreiben. Eigelb unter die geriebene Masse geben und alles zu einem Teig kneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Kastanien in Milch weich dünsten, noch heiß pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Butter und Zucker cremig rühren, Kastanienpüree dazumischen.

Eigelb, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale unter die Masse mischen. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß locker darunterheben.

Eine runde Backform mit dem ausgerollten Teig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und das Kastanienpüree einfüllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 1 Stunde backen.

Nach dem Erkalten mit Kirschwasser beträufeln und mit Schlagsahne garnieren.