

Kastanien-Marmorgugelhupf

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Kuchen
Kastanie
Oesterreich

400 g Kastanien
6 Eier
140 g Zucker
1 pk Vanillezucker
50 g Semmelbrösel
Butter für die Form
1/4 l Schlagobers (Schlagsahne)
Marillen- (Aprikosen-) oder
--Ribisel- (Johannisbeer-)-
--Marmelade

* SCHOKOLADENGLASUR

120 g Schokolade
1 ts Butter
200 g Zucker
1/8 l ;Wasser

* QUELLE

-Ulrike Hornberg
-Österreichs Küche
-erfasst von Petra Holzapfel

Kastanien von der runden Seite einschneiden, auf ein Blech legen, mit Wasser bespritzen, ca. 10 Minuten im Rohr braten, bis sie aufspringen; schälen, in kochendes Wasser geben; in ca. 1/2 Stunde weich kochen, sofort passieren. Eidotter mit 2/3 des Zuckers schaumig rühren; mit Vanillezucker, Semmelbröseln und 120 g (bezogen auf 1 Rezept) der passierten Kastanien mischen. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen; den Schnee unterziehen. Die Masse in eine am Boden gebutterte Springform füllen; bei 180°C backen, nach dem Auskühlen in die Hälfte schneiden. Das Schlagobers steif schlagen, mit den restlichen Kastanien mischen; die Torte damit füllen, zusammensetzen. Die Torte dünn mit Marmelade bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen. Schokoladeglasur: Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen; Zucker und Wasser kurz kochen; nach dem Abkühlen löffelweise mit der geschmolzenen Schokolade verrühren.

Nach einem anderen Rezept mischt man 100 g im Wasserbad erwärmte Schokolade unter die Schaummasse. In diesem Fall wird die Torte nicht glaciert, sondern mit Schlagobers überzogen und mit durch die Erdäpfelpresse gedrückten Kastanien bestreut.

