



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

5 Stk.	Eier
125 ml	Öl
125 ml	Wasser
35 dag	Staubzucker
25 dag	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
1 EL	Kakao
50 dag	Kastanienreis
4 Pkg.	Schlagobers
2 Pkg.	QimiQ
1 Schuss	Rum (38 %)

Mein persönlicher Tipp

Die Fülle kann auch als Dessert serviert werden. Einfach in 2 Schichten im Glas anrichten und dekorieren.

Image not found or type unknown



Edeltraud Leeb

Seminarbäuerin aus Baumgarten

Quellen:



Edeltraud Leeb: Rezept aus
Bäuerinnenkochkurs

Kastanienschnitte



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Kuchenmasse

- o Zutaten: 5 Eier, 25 dag Staubzucker, 125 ml Öl, 125 ml Wasser, 25 dag Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 1 EL Kakao
- o Eidotter und Eiweiß trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- o Dotter und Staubzucker schaumig rühren, dann langsam das Öl einfließen lassen und nochmals gut rühren.
- o Kakao, Mehl und Backpulver versieben, abwechselnd mit einem Achtelliter Wasser unter die Masse mischen, zuletzt den Schnee unterheben.
- o Bei 170° ca. 45 min. backen.
- o Den gebackenen Kuchen mit Marmelade bestreichen und auskühlen lassen.

1. Fülle

- o Zutaten: 50 dag Kastanienreis, 2 Becher Schlagobers
- o Kastanienreis mixen und mit fertig geschlagenem Obers vermischen und aufstreichen.

2. Fülle

- o Zutaten: 2 Pkg. QimiQ, 10 dag Staubzucker, 2 Becher Schlagobers, etwas Rum
- o Für die 2. Fülle QimiQ und Staubzucker schaumig rühren und mit geschlagenem Obers und Rum vermengen und über die erste Fülle verteilen. Mit Schokospänen verzieren.