

Maronen - Kuchen - Castanlet

Kategorien: Kuchen, Gefüllt, Land

Zutaten für: 1 Rezept

MÜRBETEIG

| | | |
|-----|-------|-------------|
| 200 | Gramm | Mehl |
| 100 | Gramm | Butter |
| 50 | Gramm | Puderzucker |
| 1 | | Eigelb |
| 1 | Prise | Salz |

FÜLLUNG

| | | |
|-----|-------|---|
| 500 | Gramm | Maronen, geschält, gegart, fertig gekauft |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 180 | Gramm | Sahne |
| 30 | ml | Orangensaft, frisch gepresst |
| 20 | ml | Süßer Sherry |
| 2 | | Eigelbe |

GELEE

| | | |
|-----|---------|---------------|
| 250 | Gramm | Preiselbeeren |
| 120 | Gramm | Zucker |
| 100 | ml | Orangensaft |
| 5 | Blätter | Gelatine |

AUSSERDEM

| | | |
|---|--|--|
| 1 | | Leicht konische Form (24 cm Durchmesser) Puderzucker zum Besieben |
|---|--|--|

Anleitung:

1. Teigzutaten mit kühlen Händen rasch zusammenkneten Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Std kühl stellen
2. Für die Füllung die Maronen mit Zucker, Sahne, Orangensaft Sherry und Eigelben fein pürieren
3. Die Hälfte vom Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen Die gefettete Form damit auslegen und dabei einen ca 5 cm hohen Rand formen Das Maronenpüree einfüllen und glatt streichen
4. Aus etwa der Hälfte des restlichen Teiges eine lange Rolle formen, an den Kuchenrand legen und mit Eigelb bestreichen Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (mittlere Schiene) 45-50 Min backen.Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen
5. Restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen Sterne mit und ohne Schweif ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 6-8 Min nach Sicht backen. Abkühlen lassen
6. Für das Gelee Preiselbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen In einem Topf mit Zucker und Orangensaft zum Kochen bringen Die Hitze reduzieren und 10 Min köcheln lassen
7. Gelatine einweichen Preiselbeeren durch ein feines Sieb passieren Gelatine ausdrücken und im Preiselbeersaft auflösen Gelee bis kurz

Maronen - Kuchen - Castanlet

(Fortsetzung)

vor dem Gelingen abkühlen lassen dann auf die Oberfläche des kalten
Kuchens gießen Die Sterne mit Puderzucker besieben und kurz bevor
das Gelee fest geworden ist, vorsichtig auflegen Vollständig fest
werden lassen

Dieser Kuchen wird aus frischen Maronen traditionell nach der
Maronenernte in den Cevennen und in der Ardeche gebacken. Dass er
auch als Weihnachtskuchen schmeckt, dafür garantieren wir