

# Tarte aux Châtaignes

## Kastanienkuchen

Die Zutaten:

ca. 450 Gramm gesüßte Kastaniencreme

100 Gramm geschmolzene Butter

50 Gramm Kastanienmehl

4 Eier getrennt

½ Würfel Frischhefe

1 Prise Salz

Zubereitung:

Kastaniencreme, geschmolzene Butter, Eigelb, Mehl und Hefe

miteinander verrühren. Das Eiweiß und Salz mit dem Mixer steif

schlagen und locker unterheben. In einer gebutterten Quiche- oder Springform bei 180° Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Als Variante kann man den Kuchen mit geschmolzener

dunkler Schokolade (mind. 70% Kakaoanteil) bestreichen.

Sehr lecker, aber der Kastaniengeschmack tritt etwas in den Hintergrund.

[Quellennachweis: Uli Frings, Ardechereisen.de](http://Ardechereisen.de)