

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 1 Backform

.....

Verfasst von: Christine Kaswurm

.....

Zutaten

Biskuitmasse

.....

3 Dotter

.....

90 G gesiebter Staubzucker

.....

1 PKG Vanillezucker

.....

50 G erweichte Kochschokolade

.....

250 G Kastanienreis aufgetaut

.....

3 Eiklar

1 EL

Rum (kann nach Geschmack weggelassen werden)

90 G Kristallzucker

20 G Hirseflocken

20 G Kartoffelstärke

0,5 PKG Backpulver

Kastaniencreme

125 ML Milch

120 G Kastanienreis

150 G Butter

110 G gesiebter Staubzucker

4 EL Preiselbeermarmelade

ZUR

DEKO: Schokoflocken und Kastanienreis

Zubereitung

1. Eidotter mit Vanillezucker und Staubzucker schaumig schlagen.
2. Kastanienreis und weiche Schokolade unterrühren. Kartoffelstärke, Hirse und Backpulver einrühren.
3. Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. In eine 30x35cm Kastenform geben und bei 160°C 25 Minuten backen.
Auskühlen lassen.

1. Milch mit Kastanienreis aufkochen und abkühlen lassen.

- 2.

Butter und Staubzucker schaumig rühren und die ausgekühlte Kastanienmasse nach und nach unterrühren.

3. Den Biskuitkuchen in drei Streifen schneiden, mit je 2 Esslöffel Preiselbeermarmelade und $\frac{2}{3}$ der Creme bestreichen und zusammensetzen.

4. Von der restlichen Creme 3 Esslöffel in einen Spritzsack mit Sterntülle einfüllen.

5. Oberfläche und Rand mit der Creme bestreichen und auf der Oberseite ein Muster aufspritzen.
Anschließend mit Schokoflocken und Kastanienreis verzieren.

Die Kastanienbrötchen sind glutenfrei. Sollten keine Hirseflocken zur Verfügung sein, können sie auch gegen, zum Beispiel, Dinkelmehl ausgetauscht werden.