

Rezept 036 : Kastanienschnitten

Zutaten für 10 Schnitten :

2 Rippen Schokolade, erweicht
3 Eier
60g Öl (z.B. Bona)
1 Esslöffel Milch
100g Staubzucker
100g Kastanien, gekocht und passiert
150g Mehl
3/8 Liter Schlagobers
Cocktailkirschen

Zubereitung :

Die 3 Eier in Eidotter und Eiklar trennen.

Die (weiche !) Schokolade mit den 3 Eidottern und dem Öl, der Milch und dem Staubzucker schaumig rühren. Dann das Eiklar zu festem Schnee schlagen und nun abwechselnd mit dem Kastanien und dem Mehl in die Schoko- Schaummasse rühren (unterheben).

Diese Masse auf ein Backpapier verteilen und auf mittlerer Stufe (Temperatur ca. 180 °C ; Zeit ca. 10 bis 14 Minuten) backen und auskühlen lassen.

Nun den Schlagobers steif schlagen.

Nun in Streifen schneiden, mit etwa 2 Drittel des steif- geschlagenem Schlagobers zusammensetzen. Oben mit dem restlichen Schlagobers bestreichen und mit den Cocktailkirschen belegen.

Guten Geschmack !