

# Kastanien – Kuchen

Einfach, schnell und unwahrscheinlich gut!

Rezept für einen leckeren Kuchen – Achtung: birgt enormes Sucht-Potential ...

|                  |                        |   |  |
|------------------|------------------------|---|--|
| 4                | Eigelb                 | } | zusammen schaumig rühren                             |
| 100 bis 150 gr   | Butter                 |   |  |
| 150 gr           | Zucker                 |   |  |
| 1 Paket          | Vanillezucker          | } | alles zugeben und mischen                            |
| 150 gr           | Mandel oder Haselnüsse |   |  |
| 300 gr (1 Block) | Vermicelles-Pürée      |   |  |
| 4                | Eiweiss                |   | steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen |

Backen: auf der untersten Rille, 180 Grad, 45 Minuten

*Variante*

## Kuchen im WECK-Glas

Dieser Kuchen lässt sich auch in WECK-Gläsern backen. Dazu wird der Teig auf drei 500ml-WECK-Gläser (Sturzform) aufgeteilt und ganz normal gebacken. Dann werden die noch offenen Gläser aus dem Ofen genommen, mit Gummi, Deckel und vier Metallklammern verschlossen. Die heissen Gläser stellt man auf den Kopf, packt sie dann in Tücher ein und lässt sie langsam kalt werden.

Vorteile: Der Kuchen bleibt im Glas vier Monate haltbar und ist in dieser Form auch ein ideales Geschenk oder Mitbringsel.