



Marroni-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 70 Min.

Für eine Cakeform von ca. 25 cm, gefettet

250 g Butter

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

400 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1 dl Milch

1 Apfel (ca. 150 g), fein gerieben

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Päckli Kastanien in Caramelsauce (ca. 250 g)

2 Esslöffel Mehl

2 Esslöffel Kirsch

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunter-rühren.

2. Ein Ei nach dem andern darunter-rühren, ca. 5 Min. weiter-rühren, bis die Masse heller ist.

3. Mehl und Backpulver mischen, abwechselungsweise mit der Milch darunter-mischen.

4. 500 g Teig in eine Schüssel geben. Apfel, Zitronensaft und Vanillezucker darunter-mischen.

5. Kastanien abtropfen, Sauce auffangen. Kastanien grob hacken, mit der Sauce, dem Mehl und dem Kirsch unter den restlichen Teig mischen.

Einfüllen: Die Hälfte des Apfelteigs in die vorbereitete Form geben, glatt streichen. Den Marroniteig einfüllen, den restlichen Apfelteig darauf verteilen, glatt streichen.

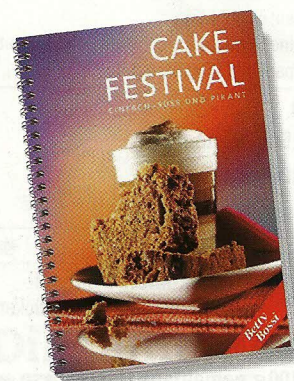
Backen: ca. 70 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: Der Cake schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/16): 15 g Fett, 5 g Eiweiss, 38 g Kohlenhydrate, 1301 kJ (311 kcal)



Hinweis: Kastanien in Caramelsauce sind in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich. Die Kastanien eignen sich übrigens nicht nur für süsse Gerichte, sondern passen auch hervorragend zu Wild. Sie lassen sich sehr gut in der Originalverpackung tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 6 Monate.



Hinweis: Wer Lust auf Cakes bekommen hat, findet in «Cakefestival» die beliebtesten Cake-Klassiker, süsse und pikante Rezepte für Brunch und Apéro sowie unsere praktischen «Easy cakes»: Zutaten einfach mit Tassen ab-messen, und im Handumdrehen sind die Cakes gebacken. **Bestellmöglichkeit auf unserer Website**

www.bettybossi.ch