

claro Weltladen (071 845 34 44)  
Mariabergstrasse 8  
9400 Rorschach



[www.claro-rorschach.ch](http://www.claro-rorschach.ch)

**Kastanienkuchen wunderbar feucht und nussig**

100g Butter

100g gemahlene Mandeln

\*1 Glas Lendi Kastaniencrème (220g)

4 Eier

Puderzucker zum Bestäuben

Eigelb und Eiweiss trennen und das Eiweiss steif schlagen.

Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Butter, Eigelb, Kastaniencrème und die gemahlene Mandeln mischen.

Das steif geschlagene Eiweiss hinzufügen und vorsichtig darunterziehen.

In einer Kuchenbackform (26cm Durchmesser) 40 bis 45 Minuten bei 180° backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

\*Diese Artikel finden sie in unserem Laden