



## Castagnaccio cotto – Marronikuchen

Die meisten machen aus Edelkastanien gebratene Marroni, was natürlich super lecker ist. Doch aus Kastanien kann man ganz viele andere leckere Sachen zaubern. Aus der Region, wo ich herkomme, leben die Leute von den Kastanien und dessen Ertrag. In den letzten Jahren war es um die Ernte sehr schlecht bestellt. Teils wegen der Witterung und teils wegen einer Fliege, die alles kaputt machte. Jetzt scheint sich die Lage wieder etwas stabilisiert zu haben und es darf wieder nach vorne geschaut werden.

So wird auch in diesem Jahr in den verschiedenen Dörfern eine Sagra della castagna gefeiert. Es kommt unserem Kirchweihfest ähnlich. Da werden nebst gebratenen Marroni ganz viele tolle Leckereien angeboten und gebacken.

Als wir letztthin in unserem Dorf unsere kleine „Sagra“ gefeiert haben, habe ich auch dies und jenes gebacken. Unter anderem einen Castagnaccio cotto - einen Marronikuchen.

Dieser Kuchen lässt man nach dem Backen im ausgeschalteten Ofen erkalten. Daher empfehle ich euch, den Kuchen am Abend zu backen, damit er während der Nacht im Backofen erkalten kann.

## **Zutaten**

1 kg geschälte Kastanien (ich verwende die aus dem Tiefkühlregal)\*  
400 g Zucker  
7 Eier  
150 g Butter  
100 ml Milch  
15 g Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt  
1 Brieflein Backpulver (16 g)

Prise Salz  
1 Lorbeerblatt

## **Für die Ganache**

200 g dunkle Couverture  
200 g Sahne  
25 g Butter

## **Zubereitung**

Die gefrorenen Kastanien mit der Prise Salz und dem Lorbeerblatt im Wasser gar kochen. Dauert ca. 20 Minuten. Kastanien nach dem Kochen gleich. Nachdem die Kastanien gekocht sind, werden diese durch das Passiergerät direkt in eine Schüssel passiert. So entsteht das Marronimehl.

Zur Marronimasse, Zucker, aufgeschlagene Eier, flüssige und erkaltete Butter, Milch, Vanillezucker oder Vanilleextrakt und Backpulver dazu geben. Alles sehr gut vermischen.

In eine Springform von 26 cm Durchmesser geben. Die Form vorher mit Backtrennspray besprühen. Wer kein Spray hat, die Form gut einfetten. Noch besser geht es, wenn man den Formenboden zusätzlich mit Backpapier auslegt.

Ofen in der Zwischenzeit auf 170° Ober- /Unterhitze vorheizen. Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 70-80 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Dauert einige Stunden.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, aus der Springform nehmen.

Der Kuchen kann entweder mit Puderzucker bestäubt werden oder mit einer Ganache eingestrichen werden.

ich habe mich für eine Ganache entschieden.

## **Zubereitung Ganache**

Sahne in einer Pfanne aufkochen, vom Feuer nehmen. Danach die zerstückelte Schokolade dazu geben und gut umrühren. Zum Schluss die Butter unter heben. Ganache etwas erkalten lassen und den Kuchen damit bestreichen.

**Tipp**

\*Wer eigene Kastanien hat, kann natürlich auch frische Kastanien verwenden. Dann geht ihr folgendermassen vor. Die Kastanien von der braunen Schale befreien. Im Wasser mit einer Prise Salz und einem Lorbeerblatt kochen lassen. Danach das braune Häutchen entfernen. Ist eine Mordsarbeit. Da ich beide Sorten (in der Schale oder gefroren) kaufen muss, mache ich es mir wesentlich einfacher und greife zu den gefrorenen Marroni.

