Kastanien Auflauf

Der Kastanien Auflauf ist eine wunderbare Süßspeise zur Herbst und Winterzeit. Mit diesem raffinierten Rezept gelingt die köstliche Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

500 g	Kastanien
0.5 Packungen	Bourbon Vanillezucker
750 ml	Milch
200 g	Zucker
50 g	Butter (weich)
2 ml	Bittermandelaroma
6 Stk.	Eier
	Butter (für die Form)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Um den **Kastanien-Auflauf** zuzubereiten die Kastanien auf der gewölbten Seite einschneiden. Wasser in einen Topf zum Kochen bringen und zirka 5-10 gar kochen. Das Wasser abgießen und noch warm schälen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Die Milch aufkochen, die Kastanien, und Vanillezucker hinzugeben und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit einem Mixstab pürieren.

3. Die Butter, Zucker und Bittermandelaroma hinzufügen. Die Eier trennen und die Dotter untermischen. Das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.

4. Eine runde Form mit Butter einfetten und die Teig Masse einfüllen, glatt streichen.

5. Auf unterer Schiene im Backofen etwa 25 Minuten backen. Mit Staubzucker bestäuben und warm genießen.

Tipp

Den Kastanien-Auflauf vor dem Backen mit Mandelbätter bestreuen..