

Weihnachtsbacken Rezepte

Esskastanien Rolle

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen, Kastanien, Weihnachten

6	Kakaopulver zum Dekorieren		Etwas Zitronensaft
20 g	Eiweiße	150 g	Gemahlene Mandeln
1 Pack.	Zucker	150 g	Puderzucker
	Vanillezucker		

ESSKASTANIEN

400 g	Esskastanien-Masse	150 g	Sahne
40 ml	Rum	2	Kandierte Esskastanien
280 g	Butter		

FÜLLUNG

50 g	Esskastanien-Mus	225 ml	Sahne
15 ml	Rum		

Den Ofen auf 180°C (Th. 6) vorheizen. Das Eiweiss mit 20 g Zucker, Vanillezucker und dem Zitronensaft steif schlagen. Den Puderzucker und die Mandeln unterheben. Die Mischung auf ein mit Papier belegtes Backblech legen und 2cm dick ausbreiten. 30 Min. backen. Für die Esskastanien: Die Esskastanien-Masse mit dem Rum mischen. Die Butter cremig rühren und zu den Esskastanien geben. Die Sahne schlagen und unterheben. Am Schluss die klein geschnittenen kandierte Esskastanien dazugeben.

Für die Füllung: Die Sahne schlagen und das Esskastanien-Mus, das schon mit dem Rum vermischt wurde, dazugeben. Das Ganze in eine Tüte mit Spritztülle geben.

In eine rechteckige Form, die mit Frischhaltefolie ausgelegt wurde, die Esskastanien-Masse geben und mit einem Spatel in Richtung der Ränder anheben. Die Füllung in die Mitte geben, mit dem gebackenen Eischnee belegen und 2-3 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen, bevor die Masse zusammengerollt wird.

Tipps : Backen Sie den Eischnee bei geöffnetem Backofen!