

## Maronenkuchen (Castanlet)

Dieser Kuchen wird traditionell nach der Maronenernte in den Cevennen und in der Ardèche mit frischen Maronen gebacken. Er schmeckt aber auch als Weihnachtskuchen hervorragend.



### Zutaten:

#### Mürbeteig:

200 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Puderzucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz

#### Füllung:

500 g geschälte, gegarte Maronen (fertig gekauft), 125 g Zucker, 180 g Sahne, 30 ml frisch gepresster Orangensaft, 2 cl süßer Sherry, 2 Eigelbe

#### Gelee:

250 g Preiselbeeren, 120 g Zucker, 100 ml Orangensaft, 5 Blatt Gelatine

#### Außerdem:

1 runde Backform Durchmesser 24 cm, Puderzucker zum Bestäuben

1. Teigzutaten zusammenkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.
2. Für die Füllung die Maronen mit Zucker, Sahne, Orangensaft, Sherry und Eigelben fein pürieren.
3. Die Hälfte vom Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche oder einem Backpapier ausrollen. Die gefettete Form damit auslegen und dabei einen ca. 5 cm hohen Rand formen. Maronenpüree einfüllen und glatt streichen.
4. Aus etwa der Hälfte des restl. Teiges eine lange Rolle formen, an den Kuchenrand legen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (mittlere Schiene) 45-60 Min. backen. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Restl. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche oder auf Backpapier ausrollen. Sterne mit und ohne Schweif ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad 6-8 Min. nach Sicht backen. Abkühlen lassen.
6. Für das Gelee Preiselbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. In einem Topf mit Zucker und Orangensaft zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 10 Min. köcheln lassen.
7. Gelatine einweichen. Preiselbeeren durch ein feines Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und im Preiselbeersaft auflösen. Gelee bis kurz vor dem Gelieren abkühlen lassen, dann auf die Oberfläche des kalten Kuchens gießen. Die Sterne mit Puderzucker besieben und kurz bevor das Gelee fest geworden ist, vorsichtig auflegen. Vollständig fest werden lassen.

**Guten Appetit!!!**