



Leserinnen und Leser fragen, LE MENU antwortet

Tessiner Kastanienkuchen

Im letzten LE MENU ist auf Seite 72 das Rezept «Tessiner Kastanienkuchen». Kann es sein, dass der Zucker als Zutat fehlt? H.E. aus I.

Ja, das ist so. Wir bitten um Entschuldigung für diesen Fehler. Hier das korrekte Rezept: 8 Eigelb

300 g Haselnüsse, gemahlen

300 g Puderzucker

200 g Butter, flüssig

400 g Kastanienpüree

8 Eiweiss, steif geschlagen

Puderzucker

Eigelbe, Haselnüsse, Puderzucker, Butter und Kastanienpüree gut mischen. Ein Drittel des Eischnees sorgfältig unter die Masse heben, dann den Rest darunter ziehen. Masse in gut ausgebutterte Gugelhopfform geben und im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Geschenke aus der Küche

Ich möchte gerne zu Weihnachten kleine Geschenke aus der Küche vorbereiten. Haben Sie Vorschläge, was ich machen könnte?

J.E. aus B.

Kleine, selbst gemachte Geschenke aus der Küche mögen alle. Hier drei Vorschläge:

Eingelegte Formaggini

6–8 Formaggini

viel schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

4 EL gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Thymian, Salbei, Rosmarin, gehackt

6–8 Wacholderbeeren, leicht zerstoßen

1 Peperoncino, entkernt, in Streifen geschnitten, nach Belieben

4–5 dl kaltgepresstes Öl

Formaggini locker in ein verschliessbares Einmachglas schichten und gut mit Pfeffer bestreuen. Knoblauch, Kräuter, Wacholderbeeren und nach Belieben Peperoncino

darüber verteilen und mit Öl übergiessen. Formaggini sollten ganz mit Öl bedeckt sein. Glas gut verschliessen. Ca. nach 2–3 Tagen sind sie genussbereit. Haltbarkeit im Kühlschrank: ca. 1 Monat.



Milchkonfitüre

1 l Milch

500 g Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschlitzt

Milch und Zucker in eine grosse Pfanne geben. Samen aus dem Vanillestängel und Stängel dazugeben. Unter Rühren aufkochen.

Offen bei kleiner bis mittlerer Hitze 2–2 ½ Stunden köcheln, bis die Masse dickflüssig wie Kondensmilch und caramelfarbig ist. Ab und zu rühren. Vanillestängel entfernen. Konfitüre sofort in heiss ausgespülte, gut ausgetrocknete Gläser (kleine Einmach- oder Jogurtgläser mit Deckel) füllen, auskühlen lassen. Gläser gut verschliessen und kühl stellen.

Haltbarkeit im Kühlschrank: ca. 1 Monat.

Nusscake im Glas

Butter und gemahlene Haselnüsse für die Gläser

5 Eier

¼ TL Salz

250 g Zucker

375 g Mehl

125 g Haselnüsse

25 g Mandeln

1 TL Vanillezucker

50 g Butter, flüssig

4–5 Einmachgläser (von 5 dl Inhalt) und Deckel ausbuttern, mit Nüssen ausstreuen, kühl stellen. Eier, Salz und Zucker in einer Schüssel im warmen Wasserbad zu einer hellen, luftigen Crème aufschlagen. Herausnehmen, kurz weiterschlagen. Mehl, Nüsse, Mandeln und Vanillezucker mischen. Butter sorgfältig darunterheben. Masse in die Gläser füllen, mehrmals auf die Unterlage klopfen, damit es keine Luftlöcher gibt. Verschliessen, Deckel mit Alufolie abdecken. Ofen auf 180°C vorheizen. Im unteren Teil ein ofengrosses Blech einschieben, so hoch wie möglich heisses Wasser hineingiessen. Gläser knapp darüber auf das Gitter stellen. 1 ½ Stunden backen. Cakes im Glas auskühlen lassen. Haltbarkeit: ca. 6 Monate.

Zum Geniessen Cake stürzen, in dünne Scheiben schneiden. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens knusprig backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Frisch gebackene Cakescheiben in Cellophansäckli schichten, mit Bändeli zubinden.

Zum Verschenken können Sie die Gläser nach Belieben beschriften und mit Geschenkbändeli dekorieren.



Haben auch Sie Fragen?

Schicken Sie Ihre Fragen rund ums

Kochen an:

Redaktion LE MENU

Weststrasse 10

3000 Bern 6

oder per E-Mail an

redaktion@lemenu.ch