



## 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 Geschenkbandeli 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](mailto:redaktion@lemenu.ch)