

Himmlische Kastanienschnitten

Für die himmlisch leckeren Kastanienschnitten benötigst Du:

- 3 mal 12 Löffelbiskuits
- etwas Milch mit Rum
- 180 g Butter
- 180 g Puderzucker
- 1 Ei
- etwas Rum
- 350 g gekochte und gemahlene Kastanien
- 250 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

1. Löffelbiskuits in ein Milchbad (etwas Rum der Milch zugeben) eintauchen.
2. Auf einer länglichen Servierplatte schichten (12 Stück in einer Reihe).
3. Butter mit Puderzucker, Ei und etwas Rum gut vermischen.
4. Kastanien zugeben und untermischen.
5. Die Creme auf der ersten Schicht verstreichen.
6. Wieder Biskuits (eingetaucht) darauf schichten usw., mit Creme enden.
7. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kühlen.
8. Mit der geschlagenen Sahne verzieren.
9. Hier kommst du zum Rezeptdruck.
10. Guten Genuss wünschen Christina und Bettina von *diealltagsfeierin.de*