

## Bergeller Kastanienkuchen

für 1 Springform Ø 24cm

### Teig:

120 g	Zucker	In Schüssel geben
150 g	gemahlene Nüsse (Baum-, Haselnüsse)	
1 Prise	Salz	
200 g	Mehl	zugeben, mischen
200 g	sehr weiche Butter	zugeben, von Hand mischen, rasch zu einem Teig zusammenfügen in einer mit Backtrennpapier ausgelegter Form verteilen, am Rand hochziehen und kühlstellen

### Füllung:

120 g	Zucker	in Schüssel geben und rühren, bis die Masse hell und schaumig ist
2	Eier	
1 Prise	Salz	
250 g	Kastanienpüree	zugeben, mischen
50 g	gemahlene Nüsse (Baum-, Haselnüsse)	
1 EL	Kirsch	zugeben, alles gut verrühren, auf dem Teigboden verteilen
1 Msp.	Zimt	
1 Msp.	Vanillezucker	
1 dl	Rahm	

### Backen:

Backofen auf 180°C vorheizen. Kuchen 45 Min. backen.

Garprobe.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Mit geschlagenem Rahm und Fruchtstücken servieren.