



## Gâteau cévenole

## Kastanienkuchen

aus den Cevennen

### Ingrédients :

80 g de sucre  
 4 œufs  
 2 c. à s. de farine de châtaignes  
 2 c. à s. de farine de blé  
 500 g de confiture de châtaignes  
 50 g de chocolat amer râpé  
 100 g de beurre mou  
 50 g de noisettes (ou des noix concassées) –  
 /facultatif vanille

### Préparation:

Préchauffez le four à 160°C.  
 Battez les œufs avec le sucre,  
 Ajoutez la confiture et le beurre.  
 Ajoutez les farines et mélangez  
 Ajoutez le chocolat râpé, les noisettes (ou des noix  
 concassées) et la vanille.  
 Remuez le tout  
 Mettez dans un moule beurré  
 Recouvrez d'un papier aluminium  
 Laissez cuire au four une petite heure.  
 Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur.  
 Démoulez très froid.

### Zutaten:

80 g Zucker  
 4 Eier  
 2 EL Kastanienmehl  
 2 EL Weizenmehl  
 500 g Kastanienkonfitüre  
 50 g geraspelte Bitterschokolade  
 100 g weiche Butter  
 50 g gehackte Haselnüsse (oder gehackte Walnüsse)  
 wahlweise Vanille (Aroma oder ausgekratztes Mark)

### Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 160°C  
 Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker auf.  
 Geben Sie die Konfitüre und die Butter hinzu.  
 Geben Sie die Mehle dazu und verrühren Sie sie.  
 Geben Sie die Schokoladenraspeln, die gehackten  
 Nüsse und die Vanille dazu.  
 Rühren Sie das Ganze  
 Füllen Sie den Teig in eine gebutterte Form  
 Bedecken Sie sie mit Alufolie.  
 Eine knappe Stunde im Ofen backen  
 Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.  
 Sehr kalt aus der Form nehmen.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit  
 Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblings-  
 gericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

