

# Kastanienmehlkuchen-Castagnaccio

Das Rezept für einen Kastanienmehlkuchen-Castagnaccio gibt einem die Möglichkeit Kastanien auf eine ganz besondere Weise zuzubereiten. Einfach ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

500 g	Kastanienmehl
100 g	Pinienkerne
5 g	<a href="#">Salz</a>
500 ml	Wasser
100 g	<a href="#">Rosinen</a>
40 ml	Olivenöl
100 g	Walnüsse
1 Zweig	Rosmarin
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den Kastanienmehlkuchen-Castagnaccio als erstes den Ofen auf 195°C vorheizen und eine Kuchenform einfetten.
2. Dann die Rosinen unter fließendem, kaltem Wasser abwaschen und anschließend für etwa 10 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Walnüsse mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Anschließend die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen.
3. Nun Wasser mit einem Schneebesen in das Kastanienmehl einrühren, bis sich eine glatte homogene Masse ergibt. Dann Walnüsse und ganze Pinienkerne zugeben, von beiden Nussorten einige zurückhalten, diese werden dann für die Dekoration des Kuchens benötigt. Nun die Rosinen aus dem Wasser nehmen und abtrocknen. Von den Rosinen auch einige zurückhalten, den Rest mit etwas Salz in den Teig einrühren.

4. Den Teig anschließend in die Kuchenform füllen, auf der Oberfläche die zurückgehaltenen Nüsse und Rosinen verteilen. Zuletzt den Rosmarin und das Olivenöl auf dem Kuchen geben. Den Kuchen für etwa 35 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Oberfläche eine Kruste gebildet hat und die Früchte goldbraun sind. Danach etwas abkühlen lassen und anschließend servieren.

## **Tipp**

Der Kastanienmehlkuchen-Castagnaccio schmeckt sehr gut, wenn er noch leicht warm serviert wird. Mit einem Tuch bedeckt ist der Kuchen im Kühlschrank für 3-4 Tage haltbar.