

# Italienische Rezepte

## Castagnaccio, Kastanienkuchen aus der Toskana

Anzahl: 1 Kuchen

Gattung: Backen, Italien, Kastanie, Kuchen

---

500 g Kastanienmehl

Milch

1 Orange; Schale

60 g Walnuskerne

2 Rosmarinzweige

50 g Pinienkerne

Öl; für die Form

---

Das Kastanienmehl in eine Schüssel sieben und mit so viel Milch verrühren, bis ein cremiger, relativ flüssiger Teig entsteht. Die Orangenschale fein hacken bzw. abreiben, die Walnuskerne hacken und beides in den Teig rühren.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Pieform mit geschlossenem Boden (eine Springform ist weniger gut geeignet, da der flüssige Teig unten herauslaufen kann) einölen und den Teig etwa 2 cm hoch hineinfüllen. Mit Rosmarinblättchen und Pinienkerne bestreuen. Ein paar Tropfen Öl darüber träufeln und 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren auf einen Kuchengitter abkühlen lassen