

Italienische Rezepte

Genüser Maronenkuchen

Gattung: Backen, Italien, Kastanie, Kuchen

1/2 kg	Maronенmehl -(erhältlich in -guten italienischen Fein- -kostgeschäften - die -eigene Herstellung ist -sehr aufwendig)	80 g	Rosinen -in etwas warmem -Wasser eingeweicht
1	Prise Salz	60 g	Pinienkerne
1	Teel. Fenchelsamen	1/2 Teel.	Zimtpulver (nach Belieben)
		2 Essl.	Oliveöl Puderzucker -zum Bestäuben

Ein Rezept ergibt 6 bis 8 Portionen.

Den Ofen auf 200°C/Gas Stufe 6 vorheizen. Das Mehl mit dem Salz und den Fenchelsamen in eine Schüssel geben. Mit etwas lauwarmem Wasser (das Einweichwasser der Rosinen verwenden) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Rosinen, Pinienkerne und zum Schluss den Zimt dazugeben und gründlich einarbeiten. Eine Backform gut ausbuttern, den Teig hineinfüllen und mit Olivenöl beträufeln. Etwa 20 Minuten im ziemlich heißen Ofen backen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Die natürliche Süße der Maronen macht die Zugabe von Zucker überflüssig. Sie können aber den fertigen Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

ge