

Rezept zu Ihrem Lieblingsland

Herbstlicher Genuss aus Italien: Castagnaccio

Castagnaccio ist einer der ältesten Kuchen Italiens: Bereits im 16. Jahrhundert backte man den Kuchen aus Kastanienmehl in der Toskana. Im 19. Jahrhundert wurde die Rezeptur mit Rosinien und Pinienkernen verfeinert und verbreitete sich in ganz Italien.

Holen Sie sich mit einem Stück Castagnaccio und einem guten Glas Wein den Italien-Urlaub nach Hause.



Zutaten für den Kuchen:

- 300 g Kastanienmehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL natives Olivenöl + etwas mehr für die Backform
- 1 Glas Wasser
- 2 EL Zucker (kann nach Geschmack weggelassen werden)
- 100 g Pinienkerne
- 50 g Rosinen
- 1 Rosmarinzweig



Und so wird's gemacht:

Zuerst den Backofen auf 180° (Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Backform (26 cm Ø) mit Öl auspinseln. Anschließend das Kastanienmehl durch ein Sieb in eine Rührschüssel sieben. Anschließend das Salz, Öl, Wasser und nach Geschmack den Zucker nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dann die Pinienkerne und Rosinen unterheben, ein wenig zur Dekoration zurückbehalten. Nun kann der Teig in die geölte Backform gegeben und mit den übrigen Pinienkernen, Rosinen und dem Rosmarin dekoriert werden. Anschließend für 30 Minuten backen. Der Castagnaccio ist fertig, wenn die Oberfläche von den typischen Rissen durchzogen ist. Der Kuchen schmeckt lauwarm und mit einem guten Glas Wein am besten.

Buon Appetito!

