

Castagnaccio

Für ca. 10 Stk.

Zutaten:

- 3 EL Olivenöl
- 320 g Kastanienmehl
- 200 g Marroni-Püree
- 2 Prisen Salz
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 1 Handvoll Baumnüsse
- 1 Handvoll Marroni
- ½ Handvoll Rosinen
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 1/2 TL (Tannenschösslig-)Honig

Zubereitung:

1. Eine Backblechform mit 1 EL Olivenöl auspinseln.
2. Den Backofen auf 230°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
3. Das Kastanienmehl, das Marroni-Püree, das Salz und 1,5 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen das Wasser darunter mengen, bis der Teig cremig wird.
4. Die Baumnüsse und die Marroni leicht zerhacken und ca. $\frac{3}{4}$ von beidem in den Teig einrühren.
5. Die Rosmarinblätter vom Zweig lösen und ganz fein zerhacken und auch $\frac{3}{4}$ davon in den Teig geben.
6. Die Rosinen ganz in den Teig geben und alles vermengen.
7. Den Teig in die Form füllen und bei 180° C für 40 Minuten im Ofen backen bis es die ersten typischen Risse auf der Oberfläche gibt.
8. Den noch lauwarmen Kuchen mit Olivenöl-Honig-Mix (1 TL Öl, ½ TL Honig) bestreichen und je nach Gusto mit Rosmarin, Marroni, Nüssen verzieren.
9. Am besten den Kuchen anschliessend direkt lauwarm servieren mit Schlagrahm und/oder Vanille-Eis.
