

Italienische Rezepte

Kastanienkuchen - Albas Castagnaccio

Gattung: Backen, Italien, Kastanie, Kuchen

300 g	Kastanienmehl	8 dl	Halb Milch, halb Wasser; +/-
2 Essl.	Zucker; +/-	100 g	Rosinen
1	Msp. Salz	100 g	Walnüsse
	Olivenöl	100 g	Pinienkerne
1	Zweig Rosmarin	1	Unbehandelte Orange

Alice Vollenweider: Albas Castagnaccio ist eine raffinierte Variante des Urrezeptes, dessen Teig nur aus Wasser und Kastanienmehl besteht; seine Oberfläche wird mit Rosmarinnadeln bestreut und mit etwas Öl beträufelt.

Man gibt das Kastanienmehl mit dem Zucker und dem Salz in eine Teigschüssel und vermischt es unter tüchtigem Rühren mit dem Milchwasser zu einem dünnflüssigen Teig, den man mit dem sehr fein gehackten Rosmarin vermischt und über Nacht stehen lässt.

Am andern Morgen gibt man die abgeriebene Orangenschale bei und verdünnt den Teig, wenn nötig, mit Wasser. Man pinselt ein großes rundes Kuchenblech mit reichlich Öl aus und gießt den Teig hinein.

Er darf nicht höher als 1 1/2 cm stehen. Man bestreut die Oberfläche mit Pinienkernen; gehackten Walnüssen und Rosinen, die man zuvor in Cognac eingeweicht hat. Zuletzt beträufelt man sie mit Olivenöl. Dann backt man den Kuchen bei 200 Grad in der Mitte des Ofens.

PS: Das wichtigste fürs Gelingen des Castagnaccio ist, dass man dazu Kastanienmehl verwendet, das nicht älter als 6 Monate ist, was bedeutet, dass man vom Frühsommer bis zum Herbst diesen Kuchen nicht mehr zubereiten soll.