

Castagnaccio – Italienischer Kastanienkuchen



Den letzten Urlaubstag haben Naschkater und ich genutzt, um unsere Abstellkammer einmal auf Links zu drehen. Sie war so voll, dass wir Einkäufe nicht mehr unterkriegten und das Chaos war atemberaubend. Also räumten wir sie einmal komplett leer – unfassbar, wie viel Zeug da drin war und was man alles besitzt! – und dann nach gründlichem Ausmisten wieder mit System ein. Jetzt findet man alles sofort und wir ertappen uns immer noch hin und wieder, wie wir in der Tür stehen und die neue Ordnung anhimmeln.

Bei dieser Aktion „fand“ ich dann auch das Kastanienmehl, das ich vor einiger Zeit mal bestellt hatte und beschloss, endlich mal einen Castagnaccio, einen italienischen Kastanienkuchen, zu backen. Das hatte ich schon lange vor, genauer gesagt, seit ich das Rezept dafür in meiner ersten Kochbuchübersetzung

([Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#)) ins Deutsche tippte.



Diese
r Castagnaccio ist kein Kuchen im klassischen Sinn, denn er

schmeckt nur leicht süß. Naschkatzen mit sehr süßem Zahn sollten die Zuckermenge erhöhen (dass ich das mal schreibe!). Im Rezept aus „Toskana“ steht kein Rosmarin, aber das kenne ich von anderen italienischen Rezepten und ich finde, der Kuchen sieht dann gleich noch mal so dekorativ aus.

Csaba dalla Zorza macht ihn außerdem mit Milch, ich habe vegane Hafermilch genommen. Wobei ich mir vorstellen könnte, dass die Milch durch den Fettanteil den Castagnaccio noch etwas weicher und voller im Geschmack werden lässt.

Für 6 kleine Tartlett-Förmchen (oder 1 kleine Springform):

150 g Kastanienmehl
30 g Zucker
35 g Rosinen
2 EL Olivenöl extra vergine
100 ml (Hafer)Milch
30 g Pinienkerne
Etwas frischer Rosmarin

Das Kastanienmehl in eine große Schüssel sieben und mit dem Zucker vermischen. Die

Rosinen in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Tarteletteförmchen (vorzugsweise aus Silikon – trotz Öl ging der Kuchen aus meinen Formen nicht raus) mit etwas Öl einfetten und auf einem Backblech bereitstellen, sodass sie befüllt leichter zu transportieren sind. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Milch langsam zum Mehl gießen und dabei mit einem Holzlöffel rühren, um

Klumpchenbildung zu vermeiden. 1 EL Öl hinzufügen, umrühren und dann unter ständigem

Rühren nach und nach 100–150 ml Wasser (oder ebenfalls Haferdrink) zugeben, bis ein flüssiger Teig ohne Klumpchen entstanden ist. Eventuell benötigt man weniger Wasser oder auch mehr, das hängt vom Mehl ab. Wenn der Teig zu fest ist, wird der Kastanienkuchen hart!

Rosinen abgießen, unter fließendem Wasser abspülen und mit

Küchenpapier trocken

tupfen. Zum Teig geben, unterrühren und die Masse auf die Mulden der Backform verteilen.

Die Oberflächen mit dem restlichen Öl beträufeln und mit den Pinienkernen und den Rosmarinnadeln bestreuen. Die Tarteletts in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Die Kuchen sind fertig, wenn die Oberfläche sich öffnet und kleine Risse entstehen. Den Ofen ausschalten, die Kastanienkuchen abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.



Habt ihr jetzt auch Lust auf ein bisschen Italien? Wenn wir

hier im Winter festsitzen, holen wir uns la dolce vita eben in die Küche und auf den Teller! Die Aromen von Pinienkernen und Rosmarin helfen wunderbar gegen Fernweh!

Macht es euch schön und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith