



Castagnaccio

Zutaten

250 g Kastanienmehl

200 ml Wasser

200 ml Pflanzendrink

2 Esslöffel Kokosblütenzucker

2 Esslöffel Olivenöl

30 g Rosinen

30 g Pinienkerne

30 g Walnüsse

1 Prise(n) Salz

1 Zweig(e) frischer Rosmarin

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und siebe das Kastanienmehl in eine Rührschüssel.

2.

Vermische das Kastanienmehl mit dem Kokosblütenzucker und Salz und füge die Rosinen, die Walnüsse und die Hälfte der Pinienkerne hinzu.

3.

Verrühre nun alles gut mit Wasser, Pflanzendrink und Olivenöl.

4.

Fülle den eher flüssigen Teig in eine eingefettete Quiche-Form.

5.

Zupfe den Rosmarin vom Zweig und verteile ihn mit den restlichen Pinienkernen auf dem Teig.

6.

Backe den Castagnaccio auf der mittleren Schiene für ca. 25 Minuten fertig, bis sich an der Oberfläche Risse bilden.

Der Kastanienkuchen schmeckt am besten mit einer Tasse Espresso.