

Castagnaccio

Zutaten

Kastanienmehl	500 g
Salz	eine Prise
Olivenöl	2 EL
Pinienkerne	100 g
Rosinen	80 g
Frischer Rosmarin	1 EL
Wasser	650 ml

Zubereitung

ROSINEN 20 MIN IN HEIßEM WASSER EINWEICHEN. KASTANIENMEHL UND SO VIEL WASSER VERRÜHREN, DASS EIN DICKFLÜSSIGER TEIG ENTSTEHT. ABGETROPFTE ROSINEN UND PINIENKERNE UND SALZ UNTERRÜHREN. EINE FLACHE SPRINGFORM MIT ÖL AUSFETTEN. TEIG HINEINGIEßEN (MAXIMAL 2 CM DICK), MIT DEN RESTLICHEN PINIENKERN UND DEN ABGEZUPFTEN ROSMARINNADELN BESTREUEN UND MIT ETWAS OLIVENÖL BETRÄUFELN. ETWA 35 MIN BACKEN BIS SICH AUF DER OBERFLÄCHE KLEINE RISSE BILDEN.