

Der kulinarische Kanton Tessin – Rezepte

Castagnaccio (Marronikuchen)

Rezept:

- 300 g Kastanienmehl
- 150 ml Wasser oder mehr
- 5 El Olivenöl
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Rosinen
- 0.5 TI Rosmarin, gehackt
- 0.5 TI Thymian, gehackt
- 1 TI Salz
- 4 El Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Rosinen 20 Minuten in heißem Wasser einweichen.

Kastanienmehl mit Zucker, Salz und Kräutern in eine Schüssel geben.

Mit so viel Wasser und 3 El Öl verrühren, dass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Abgetropfte Rosinen und Pinienkerne untermengen.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen und glatt streichen (max. 2 cm dick).

Mit Olivenöl besprenkeln und bei 200°C 45 - 60 Minuten backen, bis die Oberfläche wie trockene, rissige Erde aussieht.