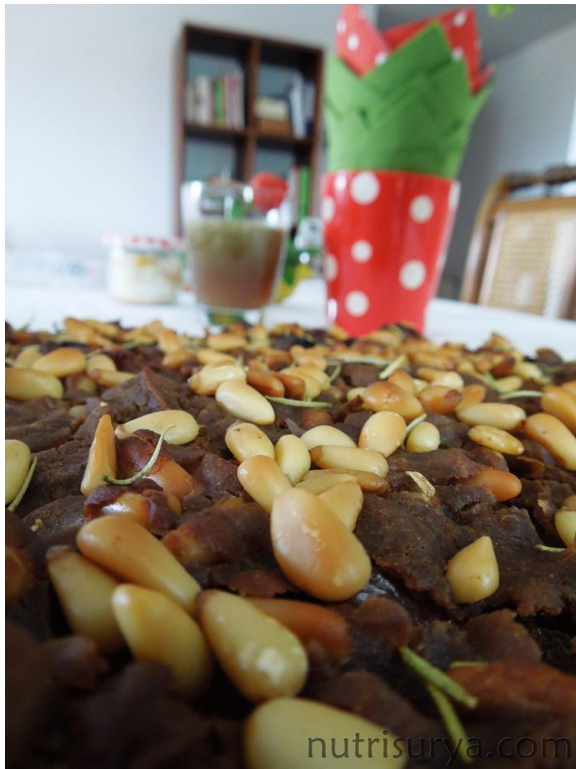


## CASTAGNACCIO Toskanischer Kastanienmehlkuchen

350 g Kastanienmehl, 4 EL Olivenöl, ½ EL Zuckerrohrzucker, 100 g Rosinen, 100 g Pinienkerne, etwas lauwarmes Wasser, 1 Zweig Rosmarin oder 1 EL tr. Rosmarin, 2 EL Olivenöl für die Form und zum Beträufeln, 20 g Pinienkerne, zum Bestreuen, Dessertwein



Rosinen in etwas Dessertwein einweichen.

Kastanienmehl mit Zucker mischen, Olivenöl und so viel warmes Wasser zugeben, dass ein nicht zu dünnflüssiger Teig entsteht. Abgetropfte Rosinen und Pinienkerne untermischen. Eine Springform mit Öl ausfetten, den Teig hineingießen, mit den restlichen Pinienkernen und den abgezupften Rosmarinnadeln bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30-40 Minuten backen. Der Kuchen ist gar, wenn sich auf der Oberfläche kleine trockene Risse bilden.