

Rezept

# Kastanienkuchen

Ein Rezept von Kastanienkuchen, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Orange	<b>100 g</b> Walnusskerne
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>500 g</b> Kastanienmehl
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>2 TL</b> Backpulver
Salz	<b>50 g</b> Zucker
<b>1/2 l</b> Milch	<b>4 EL</b> Pinienkerne
nach Belieben 2 EL Rosinen	<b>2 EL</b> Olivenöl + Öl für die Form
frischer Ricotta und Kastanienhonig zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Tarteform von 30 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Die Orangenschale hauchdünn abschneiden und sehr fein hacken. Die Walnusskerne mittelgrob hacken, den Rosmarin waschen, Nadeln von den Zweigen zupfen.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Tarte- oder Springform von ca. 30 cm Ø mit etwas Öl ausstreichen. Das Kastanienmehl mit Kakao, Backpulver, 1 Prise Salz, Zucker, Orangenschale, der Hälfte des Rosmarins und mit den Walnusskernen mischen. Die Milch mit 300 ml Wasser verrühren und nach und nach unter das Kastanienmehl rühren.

---

3. Die Masse in die Form füllen. Übrigen Rosmarin mit den Pinienkernen und eventuell den Rosinen mischen und auf den Teig streuen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen, bis der Teig fest ist.

---

4. Den Kuchen lauwarm abkühlen lassen, in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Mit etwas Ricotta und Honig garniert servieren.