

Cappuccino-Kirsch-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Kastanie
Italien

500 g Kastanienmehl
Milch
1 Orange; Schale
60 g Walnusskerne
2 Rosmarinzweige
50 g Pinienkerne
Öl; für die Form

* QUELLE

- Nach: La cucina casalinga
- Die traditionelle Land-
kueche Italiens, 1995
- Erfasst von Rene Gagnaux

Das Kastanienmehl in eine Schüssel sieben und mit so viel Milch verrühren, bis ein cremiger, relativ flüssiger Teig entsteht. Die Orangenschale fein hacken bzw. abreiben, die Walnusskerne hacken und beides in den Teig rühren.

Ofen auf 180 oC vorheizen. Eine Pieform mit geschlossenem Boden (eine Springform ist weniger gut geeignet, da der flüssige Teig unten herauslaufen kann) einölen und den Teig etwa 2 cm hoch hineinfüllen. Mit Rosmarinblättchen und Pinienkerne bestreuen. Ein paar Tropfen Öl darüberträufeln und 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.