

Carob-Schnitten

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Kastanie
Italien

500 g Kastanienmehl
3/4 l Milch
1/4 l ;Wasser, ungefähre Menge
1 c Eingeweichte Rosinen
1/2 c Pinienkerne
Mehl
Öl

* QUELLE

- Nach: Giovanna Mazzoni,
- Mailand
- in: Mammàs Küche, Emilia
- Romagna und Lombardei
- Erfasst von Rene Gagnaux

Damit der Fladen nicht krümelig, sondern schön glatt wird, muss man das Mehl zunächst sieben. In einer Schüssel wird das Mehl mit der Milch verrührt und, wenn nötig, mit Wasser, bis ein gleichmäßiger, dickflüssiger Teig entsteht. Die exakte Menge Flüssigkeit hängt nicht zuletzt vom Augenmaß ab, denn je nach Luftfeuchtigkeit, Beschaffenheit des Mehls usw. wird einmal etwas mehr, manchmal etwas weniger benötigt.

Nun werden die Rosinen, die gut abgetropft sind, in Mehl gewendet, bevor man sie unter den Teig rührt. Das ist wichtig, denn sonst sinken die schweren Rosinen auf den Boden des Fladens. Jetzt kann der Teig in eine geölte Kuchenform gegossen werden. Hierzu keine Springform verwenden, sondern eine Form, die unten dicht geschlossen ist, damit kein Teig austreten kann.

Den Castagnaccio etwa eine Dreiviertelstunde bei 180 Grad backen.

Kurz bevor der Fladen gar ist, ihn mit Pinienkernen bestreuen, die auf diese Weise kurz mitrösten. Der Fladen ist fertig, wenn sich auf der Oberfläche kleine Risse zeigen.