

Torta di mele e castagne Apfel-Kastanien-Torte

- 140 g Zucker** mit
100 g weicher Butter und
3 Eigelb schaumig schlagen und vermischen mit
140 g Kastanienmehl alles gesiebt
3 EL Weissmehl
1 TL Backpulver
- 1 dl Milch** und
2 EL Rum oder Cognac und
2 Kochäpfel in Scheiben und alles zusammenmischen.
- 3 Eiweiss** mit
1 Prise Salz steif schlagen und unterziehen.

Backen:

Ofen vorheizen auf 180°C,
eine Kuchenform buttern und mehlen, Masse einfüllen,
etwa 40 Minuten backen.

Falls es bei Ihnen kein Kastanienmehl gibt, nehmen Sie einfach Weissmehl oder Halbweissmehl.
Der Kuchen wird jedoch besonders apart mit dem Kastanienmehl!



EINE KLEINE KASTANIENGESCHICHTE

Für manche sind Esskastanien nur praktische Handwärmer – wir halten es lieber mit der Tradition und backen mit ihrem Mehl. Über Jahrhunderte waren Kastanien in vielen Gegenden Europas ein Grundnahrungsmittel und dienten als Getreideersatz. Daher stammt auch die Bezeichnung *Albero del pane* – Baum des Brotes. Und Namen hat sie viele – unsere *castanea*, die Esskastanie. Sie heisst auch Edelkastanie, Kastanie, Marone, Marrone, Dauermarone, Essbare Kastanie, Echte Kastanie, Zahme Kastanie, Ceste, Cheschtene, Keschte, Köschte, Keste.

Noch eine praktische Frage an Sie: Kennen Sie einen Trick (abgesehen vom Halbieren und Blanchieren), um Kastanien schnell und mühelos zu schälen? Wir auf Riparbella wären froh darum!