

# Verein D'Kaestnklauba

## Wir beschäftigen uns mit Kastanien

<https://dkaestnklauba.at/>

### Auskunft, Bestellung:

[office@dkaestnklauba.at](mailto:office@dkaestnklauba.at)

**Klostermarienberg:** Familie Pichler,  
0650 2843715, 0650 6668170

**Wien:** Sandra Trenovatz, 0664-5005638

### Die größten Kastanienbäume des Burgenlandes in Liebig:

**Liebig:** Manfred Danzinger,  
0664 73592463

## Kastanienmehl

Überall dort, wo die Edelkastanie gedeiht, waren Kastanien ein wichtiges Nahrungsmittel. Kastanienmehl war die einzige Möglichkeit sie für lange Zeit verfügbar zu machen. Heute nutzt man es zum Verfeinern von Obstsalaten und Müslis, zum Backen, als Verdickungsmittel für Suppen, für Teigwaren, ... Ein Drittel des Mehls kann problemlos in Backmassen durch Kastanienmehl ersetzt werden. Kastanienmehl ist basisch, glutenfrei, vitamin- und mineralstoffreich.

## Kastanienpalatschinken

<p>3 Eier 250 ml Milch 100 g Kastanienmehl 1 Prise Salz ½ TL abgeriebene Orangenschale 50 g flüssige, warme Butter Öl oder Butter zum Ausbacken</p>	<p>Alle Zutaten vermischen und dünne Palatschinken in heißem Fett backen. Als Fülle eignen sich: Kastanienmarmelade, Marmelade, Nutella, Eis, Topfen, ...</p>
---	---

## Kastaniencreme

<p>120 g Kastanienmehl 500 ml Milch 1/2 TL Zimt 2 EL Ahornsirup oder Zucker 200 g Schlagobers</p>	<p>Kastanienmehl mit wenig kalter Milch glattrühren. Restliche Milch aufkochen, mit Kastanienmehl, Zimt und Ahornsirup verrühren. Aufkochen und auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Creme bindet. Creme in einer Schüssel unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Kastaniencreme mit dem Handmixer luftig aufschlagen. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen. In Schalen füllen und kühl stellen. Mit Fruchtspiegel und Schlagobers servieren.</p>
---	--

## Kastaniensuppe

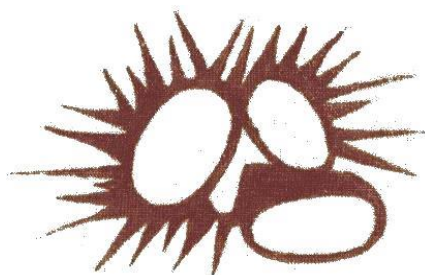
eine Zwiebel 1 Stange Porree 100 g Speck 100 g Schinken 1,5l Gemüsebouillon 250g Kastanienmehl 250 ml Schlagobers Öl, Weißwein	Zwiebel, Porree, Speck in Öl anbraten; bevor die Zwiebel glasig ist Schinken dazugeben, mit Wein ablöschen, mit Bouillon aufgießen; Kastanienmehl einrühren, ca. 20 Minuten köcheln, 2/3 des Schlagobers dazugeben, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Schlagobers steif schlagen, die Suppe mit Schlagobers und Schnittlauch garnieren. Mit Kastanienbrot oder Weißbrot servieren. Für Vegetarier Speck und Schinken weglassen.
---	--

## St.Martins Brot – das Brot der Armen

250g Kastanienmehl 250g Weizenmehl 0,2 l lauwarmes Wasser ½ Hefewürfel ½ Teelöffel Salz	Aus 2 EL Weizen-, Kastanienmehl, Hefe, etwas lauwarmem Wasser Vorteig bereiten, gehen lassen. Restliches Mehl, Salz vermischen, eine Mulde machen, den Vorteig und die Hälfte des Wassers einrühren. Vorsichtig weiteres Wasser zugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten, eine Kugel formen und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten, zu einem Laib formen, etwa 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, im vorgeheizten Backrohr (220°) mit einer Tasse Wasser 15 min. backen, das Backrohr kurz öffnen, die Temperatur auf 200° reduzieren und ca. 45 min. fertig backen.  St. Martinsbrot ist das "alte Notzeitbrot", wo wertvolles Weizenmehl durch billiges Kastanienmehl ersetzt wird. Es war in Italien bis zum 2. Weltkrieg verbreitet.
---	---

## Kastanienmuffins

50 g Kastanienmehl 100 g Weizenmehl 1 1/2 TL Backpulver 1 Ei, 125 ml Milch 70 g brauner Zucker 80 g geriebene Schokolade Vanillezucker oder 1 ger. Tonkabohne 40 g zerlassene Butter, Prise Salz	Weizenmehl, Backpulver, Zucker, Salz, Schokolade, Vanille oder geriebene Tonkabohne miteinander vermischen. Butter, Ei und Milch mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten, Mehlmischung unterrühren, in Muffinsformen füllen und bei 180° 15-20 Minuten backen.
---	--



***Verein D'Kaestnklauba***  
***Wir beschäftigen uns mit Kastanien***

<https://dkaestnklauba.at/>