

## Kastanjetaart

Springvorm, ovenschaal of andere vormpjes maakt niet uit.  
Zolang het beslag maar minimaal 1 cm dik is.  
Het is net als pannenkoekenbeslag je past het gewoon een beetje aan.



Voor 3 kastanjetaartjes met een springvorm van 12 cm:

- 200 gram kastanjemeel
- 50 gram rozijnen
- 50 gram pijnboompitten
- 30 gram walnoten (gebroken)
- 1 appel in kleine stukjes gesneden
- zout
- 250 ml water
- 9 eetlepels olijfolie

Voor de decoratie wat pitjes achterhouden.

Het beslag flink kloppen.

De ingrediënten er doorheen roeren behalve de olie.

De helft van de olijfolie op de bodem van het bakblik,  
de andere helft gaat bovenop het beslag.

Dan garneren met wat pijnboompitten.

In een voorverwarmde oven van 200 graden in 30 minuten bakken.