



Kandierte Maronen

Kestane Şekeri



½ kg Marone
3 Gläser Zucker
2 – 3 Tropfen Zitronensaft

- # In einen tiefen Topf reichlich Wasser einfüllen und die Maronen in den Topf geben und bei mittlerer Hitze die Maronen weichkochen.
- # Ohne die Maronen zu beschädigen die Aussenschale und die Innenhaut entfernen.
- # In einen anderen Topf 3 Gläser Wasser, 3 Gläser Zucker geben und erhitzen bis es an Konsistenz zunimmt anschliessend Zitronensaft hinzugeben und den Sirup vollenden.
- # Den Sirup vom Herd nehmen und bis es lauwarm ist abkühlen lassen und dann die Maronen einwerfen. Bis es aufkocht bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten erhitzen und anschliessend vom Herd nehmen.
- # Die Maronen im Topf mit geschlossenem Deckel bis zum nächsten Tag ruhen lassen.
- # Am nächsten Tag bei niedriger Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
- # Diesen Vorgang 3 Tage wiederholen, bei jedem Vorgang wird der Sirup weniger und deshalb sollten 3 -4 Esslöffel Wasser eingefüllt werden.
- # Am letzten Tag sollten die kandierte Maronen nach dem Kochen in einen Sieb herausgelegt werden.
- # Nachdem der Sirup völlig abgetropft ist in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Obwohl die Fertigstellung der kandierte Maronen viel Zeit in Anspruch nimmt sind die Vorgänge relativ einfach. Wenn man die Verkaufspreise berücksichtigt ist die Zubereitung daheim relativ günstig und daher zu empfehlen.