



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Maronenplätzchen

Kestaneli Kurabiye



250 g Maronen
4 EL Zucker
½ Glas Wasser
1 Pkg Margarine (250 g)
½ Gläser Puderzucker
1 Ei
2 EL Sahnefestiger
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver (10 g)

- # Die Maronen an der Seite schlitzen und in reichlichem Wasser kochen. Bei den gekochten Maronen sowohl die Aussenschalen als auch die Innenhaut schälen.
- # Die geschälten Maronen in einen Topf (nicht aus Aluminium) geben, mit einer Gabel zerdrücken, 4 Esslöffel Zucker und ½ Glas Wasser hinzugeben. Bei mittlerer Hitze einmal aufkochen und vom Herd nehmen.
- # Während die Mischung noch heiss ist die Margarine und das Puderzucker unterrühren.
- # Sobald die Zutaten abgekühlt sind Sahnefestiger, Vanillezucker und Backpulver unterrühren.
- # Unter kneten und der Zugabe von Mehl eine nahezu ohrläppchenfeste Teigmasse formen.
- # Ohne den Teig ruhen zu lassen Walnuss grosse Stückchen nehmen und zu Kügelchen rollen und leicht flach drücken.
- # Die zubereiteten Maronenplätzchen in ein leicht eingeöltes Backblech legen. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheiztem Backofen rosarötlich backen.
- # Kalt servieren.

Tipp: Falls Sahne nicht vorhanden ist, dann kann man einen Esslöffel Milchrahm verwenden.