

# Maronen-Konfekt

Kleine Pralinen aus Esskastanien und Zartbitterschokolade - eine besondere Geschenkidee

etwa 45 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Kastanienpüree:

200 g gekochte Maronen  
(Esskastanien)  
150 ml Milch  
50 g Dr. Oetker Crème double  
1 Dr. Oetker Vanilleschote  
2 EL Zucker  
½ Rößl. Dr. Oetker Rum-Aroma

### Canache:

200 g Zartbitterschokolade  
75 g Dr. Oetker Crème double  
1 EL weiche Butter

### Außerdem:

50 g getrocknete Sauerkirschen  
oder Cranberrys  
25 g Pistazienkerne  
25 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln

## 1 Kastanienpüree:

Maronen klein schneiden und mit Milch, Crème double, ausgekratztem Vanillemark, Vanilleschote und Zucker in einem kleinen Topf etwa 10 Min. unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze kochen. Dann die Vanilleschote entfernen, Rum-Aroma unterrühren, alles pürieren und erkalten lassen.

## 2 Canache:

Schokolade grob zerkleinern. Crème double in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Die Canache evtl. unter Rühren noch einmal leicht erwärmen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Butter unterrühren. Canache in eine Schüssel geben und etwa 45 Min. in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Sauerkirschen oder Cranberrys fein schneiden. Pistazien fein mahlen und mit den Mandeln mischen. Canache mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen und das Kastanienpüree und die Kirschen oder Cranberrys untermischen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 45 walnussgroße Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Diese in den gemahlenden Pistazien und Mandeln wälzen und in Pralinenförmchen oder Mini-Papierbackförmchen servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte die Canache gerinnen, nochmals unter Rühren erhitzen, bis sie wieder glatt ist.
- Das Konfekt kann im Kühlschrank bis zu 10 Tagen aufbewahrt werden.

