

Maronen-Konfekt

45 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Maronen-Püree:

200 g klein geschnittene, gekochte Maronen (Esskastanien)
150 ml Milch
50 g Crème fraîche
1 KL Dr. Oetker Madagaskar Bourbon Vanille Paste
2 EL Zucker
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum

Ganache:

75 g Crème fraîche
200 g gehackte Zartbitter-Kuvertüre
1 EL weiche Butter

Zum Unterrühren:

50 g klein geschnittene, getrocknete Cranberries

Zum Wälzen:

25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt
25 g gemahlene Mandeln

1 Maronen-Püree:

Maronen mit Milch, Crème Fraîche, Vanille-Paste und Zucker unter Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Das Aroma unterrühren, das Ganze pürieren und erkalten lassen.

2 Ganache:

Crème Fraîche aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Die Butter unterrühren. Das Ganze in eine Schüssel geben und ca. 45 Min. kalt stellen.

3 Die erkaltete Ganache mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Maronen-Püree und Cranberries unterrühren. Die Masse mithilfe von 2 Kaffeelöffeln walnussgroß portionieren und zu Kugeln formen.

4 Zum Wälzen:

Die Hälfte der Maronen-Kugeln in Pistazien, die übrigen in Mandeln wälzen und in Konfekt-Förmchen geben.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Falls die Ganache gerinnt, nochmals unter Rühren langsam erhitzen, bis sie wieder glatt ist.
- Das Maronen-Konfekt ist im Kühlschrank ca. 10 Tage haltbar.

