

Maronibusserl

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Kastanien-Sandmasse:

150 g aufgetauter Kastanienreis
150 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
2 Dotter (Größe M)
150 g glattes Mehl

Marmelade-Füllung:

170 g passierte Ribiselmarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Kastanien-Sandmasse:

Den aufgetauten Kastanienreis mit Butter, Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Marmelade-Füllung und zum Bestreuen:

Die erkalteten Busserln mit Marmelade zusammensetzen und mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 100 g Kastanienreis mit 80 g weichen Dr. Oetker Nuss-Nougat verrühren und die Maronibusserln damit füllen.