

Maronispitzen

ca. 25 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
120 g glattes Mehl
40 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

Zum Beträufeln und Bestreichen:

Rum
Preiselbeermarmelade

Maroni-Creme:

125 g aufgetauter Maronireis
60 g gesiebter Staubzucker
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 EL Rum
¼ l geschlagenes Schlagobers

Glasur:

300 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 1/2 Becher)

1 Spezialmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Glasur einrühren. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (20 x 30 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

2 Das erkaltete Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

3 Zum Beträufeln und Bestreichen:

Das erkaltete Biskuit der Länge nach in 6 gleiche Streifen schneiden und mit Rum leicht beträufeln. Drei Biskuitstreifen mit Marmelade bestreichen. Mit den übrigen Streifen abdecken und vorsichtig andrücken.

4 Maroni-Creme:

Für die Creme den Maronireis mit Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und einrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme wie ein Dach auf die Biskuitstreifen streichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Glasur:

Die Streifen mit Glasur bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur in beliebig große Stücke schneiden (dabei das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen und abwischen) und bis zum Servieren kalt stellen.