

Marrons glacés

Vor- und zubereiten: ca. 5 Tage
ergibt ca. 80 Stück

1 kg tiefgekühlte Kastanien

Salzwasser, siedend

Gefrorene Kastanien portionenweise ca. 5 Min. im Salzwasser knapp weich kochen, sorgfältig herausnehmen, auf einem Gitter abtropfen.

Sirup

1 Liter Wasser

750 g Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

250 g Zucker

1 Esslöffel Traubenzucker

250 g Zucker

1 Esslöffel Traubenzucker

1. Tag: Wasser mit Zucker und Vanillestängel in einer weiten Pfanne aufkochen, sirupartig einkochen. Kastanien begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 6 Min. köcheln. Pfanne beiseite stellen, auskühlen, zugedeckt ca. 24 Std. ziehen lassen.

2. Tag: Kastanien sorgfältig herausnehmen. Sirup mit Wasser auf 1 Liter ergänzen, Zucker und Traubenzucker begeben, aufkochen. Kastanien begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 6 Min. köcheln. Pfanne beiseite stellen, auskühlen, zugedeckt ca. 24 Std. ziehen lassen.

3. Tag: gleich vorgehen wie am 2. Tag.

4. Tag: Sirup mit den Kastanien nur noch aufkochen, Pfanne beiseite stellen, auskühlen. Kastanien auf einem Kuchengitter abtropfen. Ca. 1 Tag trocknen, bis die Zuckerschicht nur noch leicht an den Fingern klebt.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Pro 100 g: 2 g Fett, 2 g Eiweiss, 139 g Kohlenhydrate, 2466 kJ (589 kcal)



Süsser Knäuel

Ganz schön herausgeputzt

Für einmal nicht zum Putzen da... Marrons glacés in silbriges Papier einpacken, je einen Stern darauf kleben und in einen Stahlknäuel stecken. An der Aussenseite des Knäuels einzelne Metallspiralen aufschneiden und herauszupfen.

