Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Maronenkonfekt mit Zibärtle

Früher galten **Maronen bzw. Esskastanien** als "Brot der armen Leute". Jahrhunderte lang war die stärkereiche Nussfrucht in den Bergregionen Südeuropas das Hauptnahrungsmittel der Landbevölkerung. In Zeiten schlechter Getreideernte dienten diese aufgrund ihres hohen Stärkegehalts als Getreideersatz. Heute sind Maronen eine Delikatesse für Feinschmecker.

[caption id="attachment_11619" align="aligncenter" width="850" caption="Kleine Gaumenfreuden mit vollmundiger Kastaniencreme"] [/caption]

Beim **Zibärtle** handelt es sich um einen Obstbrand von wilden Pflaumen. Der Brand hat ein zartes Marzipanaroma und zählte zu den Raritäten unter den Spirituosen.

Man nimmt an, dass Zibärtle schon seit spätkeltischer Zeit in Südbaden heimisch ist. Nach 1945 fiel das Gewächs immer mehr der Landwirtschaft zum Opfer und wurde zur Rarität. Vermutlich wäre die Zibarte vom Aussterben bedroht gewesen, hätten die edlen Obstbrände nicht zunehmend Liebhaber gefunden; vor allem in den 80er und 90er Jahren gab es einen starken Zibärtle-Boom. Mehr Informationen gibt`s in unserem Spezialitätenarchiv (Zibärtle).

Hier unser süßes Rezept für **„Maronenkonfekt mit Zibärtle“:**

Zutaten

Hinweis: Zutaten für etwa 40 Stück

Maronenpüree

- 200 g gekochte Maronen (Esskastanien)
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 25 g Butter
- 25 g Zucker
- 20 g Honig
- 2 cl Zibärtlebrand (oder Schwarzwälder Zwetschgenwasser)
- Etwas Zimt
- 1 Prise Salz

- 5 Backpflaumen, grob gehackt
- 50 g Walnüsse, grob gehackt

Schokoüberzug

- 200 g Zartbitterschokolade
- 25 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Wer möchte: Etwas weiße Schokolade zum Verzieren

Zubereitung

1. Für das Maronipüree die vorgekochten, geschälten Maronen grob hacken.
2. Die gehackten Maronen oder Maroni mit Sahne, Milch, Zimt, Prise Salz, Honig und Zucker in einem kleinen Topf 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze kochen. Dabei einen Deckel aufsetzen.
3. Dann Zibärtlebrand und Butter zugeben.
4. Alles in einem Mixer pürieren. Die gehackten Walnüsse und Backpflaumen zugeben und verrühren. Abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank zwei Stunden kühlen.
5. Für den Schokoladenüberzug die Schokolade grob zerkleinern.
6. Das Öl in einer kleinen Schüssel über Wasserbad erwärmen. Schokolade zugeben und bei milder Hitze über Wasserbad rührend schmelzen.
7. Die abgekühlte Maronimasse zwischen leicht geöltem Backpapier zu einem 1,5-2 cm hohen Rechteck formen. Mit einem Messer in ca. 40 kleine Würfel schneiden. **Tipp:** wer will kann auch kleine Kugeln formen.
8. Die Würfel durch die flüssige Schokolade ziehen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Tipp: Wer möchte, kann die abgekühlten Maroni Konfekt noch mit weißer Schokolade verzieren. Die weiße Schokolade kann zudem mit Fruchtpulver gefärbt werden.