

Karamellierte Kastanien mit Walnüssen und Zimt



[caption id="attachment_9607" align="aligncenter" width="709" caption="Köstliche Kastanien mit Karamell -



ein Traum"]

[/caption]

ZUBEREITUNG:

1. 1 kg Esskastanien vor dem Zubereiten 1 Stunde lang in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser legen.
Tipp: Kastanien, die oben auf der Wasseroberfläche schwimmen sind minderwertig.
2. Anschließend abgießen und mit einem Messer kreuzweise oben (gewölbte Fläche) einritzen. **Tipp:** auch das darunter befindliche braune Häutchen mit einritzen, damit es sich später besser löst..
3. Die Kastanien in kochendem Wasser 6-8 Minuten kochen!
4. Den Backofen auf 200 C° (Heißluft) vorheizen.
5. Die Kastanien nass auf das heiße Backblech schütten und 25 Minuten bei nun 180 C° (Heißluft) backen. Zwei- bis dreimal mit etwas kalten Wasser besprühen!
6. Nach dem Backen sofort mit einem nassem Geschirrtuch bedecken. **Tipp:** Dadurch geht die Schale noch mehr auf und die Kastanien lassen sich besser schälen.
7. In einer Pfanne etwas braunen Zucker mit einem Stück Butter langsam karamellisieren. Die geschälten Kastanien, ein paar Walnüsse und zwei Zimtstangen zugeben. Mit einem Schuss Weißwein oder Apfelsaft ablöschen und sirupartig einkochen.
8. Am Besten noch warm servieren.